

Prei
*Um tær dāmar
væl heitan mat,
er gott við
chiliflykrum*

Tara salat



Umleið 4 tarabløð (soleiðis eitur tarin Anna Malan heintaði hendan dagin. Tað ber eisini til at brúka annan tara. Møguliga kókitíðin skal tillagast eittsindur). Tað skal vera upp í ein lítlan bolla.

- 0.5 dl sesamolja
- 0.5 dl súreplaedikkur
- 1 hvítleyksfet
- 0.5 dl sesamfræ
- salt, sitrónsaft og sukur at smakka til

Lat teg úr gummistúlvunum og skola síðani taran væl í vaskinum. Sker hann í munnbitar – mær dāmar best langar tunnar strimlar, men bitar sum á myndunum er eisini fint. Koyr tara-bitarnar í eina grýtu og stoyt kókandi vatn útyvir. Kóka hetta upp, og sløkk síðani undir plátuni.

Rista sesamfræ saman við eittsindur av salti á eini turrari pannu. Blanda saman dressingin av sesamolju og súreplaedikki. Pressa hvítleyksfetið niður í dressingin og smakka til við salti, sukuri og sitrónsaft – t.d eitt nips, eina teskeið og eina súpiskeið av ávikavist salti, sukuri og sitrónsaft.

Legg taran í eina skál og vend honum við dressinginum og teimum ristaðu sesamkjarnunum. So er klárt.

