

Henda síða er fíggað av Miklagarði



Hummari

Verðins lekrasti nátturði uppá ein minutt

HAVIÐ RUNDANUM OKKUM
FØROYINGAR ER SPRELLLIVANDI

Birgith Lassen

Her liva jákupskeljar, hummarar og annað sjógæti, sum útlandið rindar í dýrum dómum fyri at fáa hendur á. Og vit sjálvi?

Vit kunnu keypa ferskan og livandi føroyskan hummara í Miklagarði til nógv bíligari penga. Fimm hummarar fært tú fyri 100 krónur, og tað er nokk til at metta ein persón, um tú hevur salat og breyð afturvíð.

Ræðist tú at fara í gongd við at matgera við hummara, tí tað tykist innviklað og

farligt? Tað hevur tú onga verðins orsök til. Hummari er bæði skjótur og lættur at matgera, og tá tú drepur hann á rætta hátt, er tað so humant, sum tað kann gerast.

Hummari kann borðreiða á fleiri ymsar mátar: Hann kann grillast. Hann kann steikjast í ovni við hvítleyki og smøri. Hann kann etast ráur. Men best er at eta hann kókaðan, siga tey serkønu. Ein minutt í kókaðum vatni, so er hummarin perfektur.

Royn tað saman við okkum. Tað er ikki so farligt, sum tað tykist

birgith@sosialurin.fo



Nátturði til 2 persónar:

Tilfar:

- 10 hummarar (fáast í Miklagarð – 100,- krónur fyri 5 stk.)
- Sitrón.
- Ein góð salatblanding við søtari frukt sum t.d. mango ella jarðber.
- Langbreyð.

Soleiðis gert tú:

- Blandað eitt gott salat og set langbreyðið at hita í ovninum.
- Sett eina stóra grýtu av vatni at kóka.
- Slepp tinum livandi hummara niður í tað kókandi vatnið.
- Kóka í 1 minutt.
- Servera saman við salati, sitrón og langbreyði.