

Henda síða er fíggað av Miklagarði



Kengura

Forkunnugt og fantastiskt

Næstan allir føroyingar eru vanir at eta kjøt. Um ikki annað, so hava teir roynt tað. Men vit eta oftast kjøt av djórum, ið ganga her um okkara leiðir. Men hví ikki royna okkurt heilt annað?

Í Miklagarði hava tey nevnliga kjøt, ið ikki fæst til keypt aðrastaðni. So vit hava valt at royna okkurt øðrvísi og spennandi, nevnliga eitt kenguru-tjógv

MARINADA

- 50 gr. sukur
- 1 blikk reytt pesto (190 gr)
- 20 gr. timian (frískt)
- 0,5 stk habanero
(um ein ynskir eina sterkari marinadu, so er bara at koyra meira habanero í)

Blenda alt saman. Koyr síðani bæði tjógv og marinadu í ein stóran frystiposa. Royn og hav so lítið av luft í posanum sum møguligt. Smyr marinaduna væl runt í posanum, so hon kemur á alt tjógv.

Lat tjógv liggja í marinaduni í minsta lagi eitt døgn, gjarna tvey, aðrenn døgurðin skal etast.

TIL DØURÐAN

- 50 gr. sukur
- 1 blikk av reyðum pesto
- 20 gr. av frískum timian
- 0,5 stk. habanero
- Kengura tjógv

AFTURVIÐ

- Yams
- Reyðrøtur
- Petit eplir
- Jørðnøtulja
- Grovt salt

HVÍ IKKI ROYNA OKKURT Í ER HEILT ANNAÐLEIÐIS OG SPENNANDI...?

SOLEIÐIS GERT TÚ:

- Legg tjógv á rist. Set ovnin á luft 120° í 2,5 tíma
- Tak út í 20-25 min
- Set ovnin á 225° í 30 min. (Krydda við salti og pipari)
- Tak út í 20-25 min.
- Sker Yams og reyðrót í stavar, vend í jørðnøtulju (2 spsk), stroy við grovum salti og legg í botnin í 10 min á 150°
- Vaska petit eplini. Vend teimum í jørðnøtulju (2-3 spsk) og stroy grovt salt á. Set í ovnin í 25-30 min. Set í ovnin, tá tú setur yams og reyðrøtur inn
- Ger sauce av soðnum, smakka til við salti og pipari (her kanst tú eisini koyra róma í)