

Rullur ballaðar í ríspappír

Rullurnar á myndini sýggja kanska eitt sindur lögnað út, tí tað sær út sum plastikk er ballað rundan um innihaldið.

Men hetta eru tunnar plátur av ríspappíri, sum verða dyppaðar í heitt vatn í nøkur sekund so tær blotna og verða lættar at rulla saman. Síðan lagdar á eitt skeribretti og turkaðar við viskustykki.

Í rullunum á myndini er ymiskt grønmæti, eitt sindur av dressingi. Í trimum er laksur, trimum tunfiskur og í trimum rækjur. Tað er bara hugflogið, sum setur mark fyri, hvat tú kanst koyra í tær.

Rullurnar kunnu etast kaldar, dampaðar ella stoktar í olju.

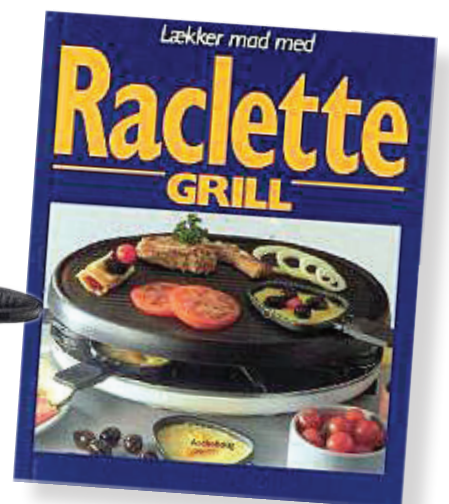
»Spring roll wrappers«, sum ríspappírið eitur, eru av merkinum »Blue Dragon«.

Tú kanst eisini gera várrullur, sum vit kenna tær við kjøti í, við at steika hakkikjøt og kál á pannu og balla tað inn og steikja tær í olju í nakrar minuttir.



Altíð okkurt nýtt!

Seinastu árin hevur hendan raclett, sum hon eitur, funnið vegin í handlarnar. Hon minnir um eina pannu. Tú steikir fisk, kjøt og grønmæti á henni. Hóskar væl til brellbitar.



Kóka við dampi

Bæði fiskur og grønmæti verða leskiligari, tá dampur verður brúktur at kóka við.

Grønmæti verður broyskið og smakkar ikki so útvatnað, sum tá tað er kókað í vatni. Somuleiðis við feskum fiski. Sjálvsagt er ikki lívsneyðugt at hava eina slíka grýtu. Men hon ger lívið lættari og matin leskiligari.

Í einari grýtu sum henni á myndini dampar tú grønmæti ella fisk yvir eplunum, meðan tey kóka.

