



Matgerð

PANZANELLA Í

– Aftur á sporinum við breyðrestunum!

TIÓÐHILD PATURSSON

TPanzanella. Panzanella. Tað ljóðar sum sól og summar, ha? Í seinastu viku fekk eg nýggjastu útgávuna av matblaðnum Donna Hay inn um hurðina. Blaðið er Australskt, so tað er altíð eyka stuttligt at sita í hyggja í (teirra árstíðir eru umvendar av okkara, so hesaferð er alt bládið fyllt við leskiligum ísum og góðum ráðum nú BBQ-árstíðin er um at byrja. Sum um! Her hjá okkum ýlir stormurin enn, og regni bankar uppá vindeyguni). Stuttligt sum orðið 'vindeyga' passar væl nú um veturin, tí er nakað ið eg síggi nógv tá ið eg hyggi út, ja so er tað vind.)

Í Donna Hay-blaðnum var, millum alt hitt summarliga, ein uppskrift uppá Panzanella. Panzanella er italiðsk salat av breyðrestum og tomatum.

Dagsgamalt ljóst breyð verður, saman við góðum tomatum, vent í olivenolju og møguliga pynta við nøkrum basilikumbløðum. Tað er ikki so ofta at eg eigi ljóst breyð. Eg eri ikki stórur breyðátari. Men tá ið vit hava havt døgurðar á kaféini í Kunningarstovuni í Nólsoy (her eg arbeiði) fá eg ofta breyðrestir heimvið - og tað kann vera torført at eta alt áðrenn tað verður hálv keðiligt... Tá er tað smart, at tað júst er hálv keðiligt og hálv turt ljóst breyð ið skal brúkast til Panzanella - minni smart er at tomatin er hin høvuðssangarin í salatinum. Tí tað kann ikki sigast at tomatir syngja nakað serliga væl í Føroyum, í øllum førum ikki í janúar. Hvat so? Jú, hví ikki bara býta tomatirnar um við okkurt annað grønmotið, hvørs rødd tolir betur køldu og stormríku vetrarkvøldini? Nógv í bæði kál-familjuni og í róta-familjuni trívast væl her

í Norðurlenska kuldunum. Í italiðsku versiónini er tað saftin av tomatunum, sum saman við oljuni, umskapa hálvturra breyðið til okkurt tú hevur hug at eta; flestu røtur eru ikki so saftigar - kálið heldur ikki, so ístaðin fyri at saftin er tað ið ger turra breyðið átuligt, so grilla vit tað í ovninum saman við gularótunum - hetta merkir eisini at ein partur av salatinum er heitt, sum er gott nú í føroyska vetrarkuldunum.

Panzanella í vetrarhami

Panzanella, ella breyðsalat – sum tað kundi itið í føroyum – hvørki ljóðar ella sær út av nógvum; men tað smakkar ótrúliga væl. Tað riggar vanliga best við ljósum breyði, men hendan útgávan við gularótum og reyðkálið er ikki líka viðkvømt fyri slagi av breyðið - tað ber sagtans til at brúka myrkari breyð.

Til ein persón

1-2 breyðflísar
1 gularót
1 hvítleyksfet
reyðkál ella annað kál tú eigur inni
Olivenolju og sitrón/edik

Set ovnin á 200 hitastig. Toga breyðflísarnar sundur í munnbitar. Flys gularótina - tá ið skalið er farið av heldur tú fram við at flysa soleiðis at gularótin við flyraranum, verður skorðin í tunnar strimlar. Legg breyðbitarnar og gularótastrimlarnar í eitt ovnfast fat. Stoyt eitt sindur av olivenolju út yvir gulrøtur og breyð, og síðani eitt stórt nips av salti. Flys hvítleyksfetið og pressa útyvir, blanda væl. Bakað í ovninum í á leið 15 minuttir. Ímeðan gert tú kálið og dressingin klárar. Sker kálið so tunt sum gjørligt. Blanda olju við sitrónsaft (umleið 1 part sitrónsaft til 3 partar av olju).

Massera dressingin inn í kálið. Tá ið breyði og gularøtur eru liðnar í ovninum er klárt at eta. Legg breyð og gularøtur omaná kálið (tú kanst koyra eittsindru meira dressing útyvir, um tú hevur hug, men tað er ikki neyðugt). Et salatið framanfyri vindeyganum, ímeðan tú gleðist um allan tann vakra vindin.

P.s. Í dag kom eitt annað gott matblað inn um dyrnar – Vegogourmet – eitt svenskt vegetarblað. Tað er fantastiskt. Minnist til tað næstuferð tit mangla eitt gávuhugskot. Eitt árhald til eitt gott blað (Vegogourmet og Donna Hay eru góð boð - nú eg longu haldi tey bæði, ynski eg mær feminisatiska tíðarritið BANG og føroyska Vencil – ja, hetta er eitt hint, eg havi føðingardag fyrsta dagin ;)

