

ÍMYNDAD ÍBLÁSTURSFERÐ KPRING MILLIØNNK

ITALIA: PASTA, HVÍTLEYKUR, SPINAT, TOMATSÓS OG OSTUR

Pasta hóskar til alt - eisini til fisk! Italianarar hava eina rúgvu av ymiskum formum av pasta - ja, enn fleiri enn tey 10-15 sløgini, ið tað ber til at fáa fatur á í Føroyum. Cannelloni er ein pastarættur, sum ikki er so kendur í Føroyum. Hetta eru egentliga bara fyltar lasagnuplátur - tú kanst rulla tíni egnu canneloni við feskum lasagnuplátum, ella keypa turkaðar cannellonirullur. Hakka toskin smátt. Blanda hann við hakkaðum hvítleyki, salti, spinati og ricottaosti. Rør eitt egg upp í. Fyll cannellonirullurnar ella fesku lasagnupláturnar við toska-ricotta-spinat fylluni. Stoyt tomatós út yvir. Rív ost omanyvir og baka í ovninum á 200 hitastigum í á leið 20 minuttir.

INDIA: KARRY, KOKOS, KANEL OG KARDAMUMMA

Indarar mugu vera nakað troyttir av at vit evropearar minka teirra matmentan niður í karry og kokos. Oh well, áðrenn eg fái ráð til ein veruligan matíblásturstúr til India, ja, so fari eg at njóta kokos og karry - og so sjálvsagt eisini kardamummu og kanel - ja, í mat! Kardamumma og kanel riggar ikki bara í søta køkinum, men eisini í tí salta. Hita karry, kanel og kardamummu í smøri ella kokosolju í eini grýtu - tá kemur angin veruliga fram - stoyt kokosmjólk út yvir og lat kóka eina løtu (tú kanst koyra eina rúgvu av grønmeti í - allar restirnar frá køliskápinum - og lata tær kóka eina løtu í kokossósini). Stoyt kokossósina út yvir fiskin og baka í ovninum á 200 hitastigum í á leið 20 minuttir. Servera við rísi og møguliga mango? Jogurt er eisini lekkurt afturvið, somuleiðis hakkað fesktt korriander.

MAROKKO: SITRUSFRUKTIR, SAFFRAN, TURKAÐAR ABRIKOSUR, ZUCCHINI, MYNTA OG MANDLUR

Um eg kundi sloppið á matferð í einum av hesum londunum, so hevði eg valt Marokko (og Italia <3 PASTA!). Eg eigi bara ímyndir av hvussu Marokko smakkar, men ongar veruligar royndir. Tað ger kanska ikki so nógv, tí mín ímynd av Marokko smakkar væl. Eg ímyndi mær at toskur í Marokko hevði verið serveraður við safftan-appelsinsós. Hita saffranið í eitt sindur av olju. Rív skalið av sitrusfruktunum og sker sitruskjøtið í smáar bitar (alt tað hvíta skal skerast av). Legg sitrusfrukt, sitrusskal, zucchini, hakkaða myntu, salt og abrikosur í grýtuna til saffranið. Lat smáputla í á leið 10 minuttir. Stoyt síðani hetta út yvir toskaflakið í fatinum. Hakka mandlur og stroy tær út yvir fiskafatið. Baka í ovninum á 200 hitastigum í á leið 20 minuttir. Borreiðið couscous og eina skeið av køldum neutralum jogurti afturvið.