

VIT GRILLA

við íblástri úr miðeystri

HENDAN LESKILIGA UPPSKRIFTIN UPP Á BULGUR VIÐ MOYRUM GRILLAÐUM KJØTSPJÓTI SMAKKAR AV NÓGVUM, METTAR VÆL OG ER SKJÓTT OG LØTT AT GERA. ÍBLÁSTUR ER TIKIN ÚR MIÐEYSTRÍ, OG HÓAST EKSOTISKT FYRI SUMMAR FØROYSKAR GÓMAR, SO ER TAÐ IKKI ÓKENT. UPPLAGT ER AT BALLA NAKRAR BANANIR Í SYLVURPAPPÍR OG FYLLA TÆR VIÐ SKÚMFIDUSUM OG HAKKAÐARI SJOKOLÁTU OG AT LEGGJA TÆR Á GRILLINA Í 5-10 MINUTTIR. FRÁLÍKA SKJÓTT OG LÆTT TIL EITT FØROYSKT SUMMARKVØLD.



TIL 4 PERSÓNAR

Tilfar til bulgurblanding
1 reytt chili ella 2 súpuskeiðir av turkaðum piri piri
2 súpuskeiðir av turkaðari persillu, ella eitt ½ knýti av frískari persillu
2 súpuskeiðir av olivenolju
2 hvítleysbátar
2 teskeiðir av kumman
250 gram av bulgur
1 grønmetisbótamola upploystan í 2 ½ dl. kókandi vatni
50 gram av hakkaðum mandlum
100 av turkaðum aprikosum
2 appilsinir
2 reyðleykar
100 gram av fetaosti
salt og pipar

TIL KJØTSPJÓTINI

Áleið 750 gram av kjøti – oksa ella lambakjøt hóskar seg væl til hetta
2 súpuskeiðir av olivenolju
Nakað av persillu
1 sitrón
2 hvítleysbátar
salt og pipar

GRØNMETI

2 reyðar piparfruktir
500 gram av soppum

AFTURVIÐ

Grikskt jogurt