

SUNN METTANDI SALAT

ANNIKA KUNOY IM HER ER EIN SUNN OG SUMMARSLIG UPPSKRIFT, SUM ER OG SKJÓT OG LØTT AT GERA, MEN SUM EISINI SMAKKAR ÓTRÚLIGA VÆL OG AV NÓGVUM. FEITI LAKSURIN KEMUR TIL SÍN RÆTT VIÐ LITFAGRARI OG METTANDI QUINOA SALATINI VIÐ SITRÓN, VATNMELÓN, MYNTU OG NÓGVUM ØÐRUM SUMMARSLIGUM TILFARI. EIN SALAT, SUM SMAKKAR AV MEIRA.

PREI

ER VEÐRIÐ TIL VILDAR
ER UPPLAGT AT LEGGJA
LAKSIN Á GRILLINA, OG
SÍÐANI NJÓTA MATIN
ÚTI

TIL 4 PERSÓNAR

Tilfar

4 laksastykkir
salt og nýmalið pipar
smør at steikja laksin í
Ein slett av olivenolju omaná laksin tá hann er
steiktur

Tilfar til salatina

4 dl av svørtum quinoa
1 bát av hvítleiki
skalið av og saftina úr eini vistfrøðiligari sitrón
(brúka tvær, um tær eru lítlar)
3 spsk. olivenolju
1 tsk. hunang
salt og nýmalið pipar
1 tyssi av radisum
½ tyssi av myntu
1 reyðleyk (brúka tveir, um teir eru lítlar)
½ vatnmelón
150 g feta ost

