

HUGSKOT:

ØÐRVÍSI MATUR Á GRILLINA

TAÐ STENDUR IKKI Á HJÁ TEIMUM FLESTU AT GRILLA EITT NÚ BÚFFAR, PYLSUR OG FISK. MEN OFTA VERÐUR TAÐ SAMA GRILLAÐ Á HVØRJUM ÁRI, OG TAÐ KANN VERA TORFØRT AT FÁA HUGSKOT UM ØÐRVÍSI MAT, TÁ KYNT VERÐUR UPP Í GRILLINI. HER ERU NAKRAR UPPSKRIFTIR, SUM KUNNU GEVA NÝGGJAN ÍBLÁSTUR

GRILLAÐAR NEYTALUNDIR Á SPJÓTI

TILFAR:

Seks grillspjót

700-800 gramm av neytalundum
2 hvítleyksfet
1 lítið basilikumtyssi
1 lítið estragontyssi
1 lítið tyssi av persillu við breiðum blaði
1 súpuskeið av dijonsinopi
1 súpuskeið av sherryedik
6 súpuskeiðir av olivinolu

Neytalundir:

Sker neytalundirnar í stórar bitar og set teir á eitt spjót.

Kryddurtarlaki:

Sker hvítleyksfetini og kryddurtirnar smátt. Rør hvítleyk og kryddurtir saman við dijonsinopi, ediki og olivinolu. Koyr kjótspjótini í ein plastposa saman við kryddlakanum. Legg posan kalt, helst í eitt samdøgur. Vend posanum nakrar ferðir, so kryddlakin fer inn í kjótið.

Grilla spjótini á einari heitari í grill í trýggjar til fýra minuttir á hvørjari síðu.



GRILLAÐ GRØNMETISSPJÓT

TILFAR:

Seks træspjót
100 gramm av soppum
3 stórar tomatir
1 skvassj
1 reyðleyk
2 piparfruktir
Saft av einari hálvari lime
2 hvítleyksfet
4 súpuskeiðir av olivinolu
2 kvistar av rosmarinbløðum
Salt
Pipar
Olivinolja

Legg træspjótini í kalt vatn í ein hálvan tíma.

Vaska og sker grønmetið í stórar bitar. Set grønmetisbitarnar á spjót, til tað er fult.

LAKI:

Rør limesaft, hvítleyk, olivinolu, salt, pipar og rosmarin saman. Smyr lakan á grønmetisspjótini.

Spjótini verða grillað í átta til tíggu minuttir. Ansa eftir, at grillin ikki er ov heit, og at grønmetið ikki verður svart ella brennist.



GRILLAÐ GRØN ASPARGUS

TILFAR:

Aspargus
Olivinolja
Salt
Pipar

Sker asparagusendan av. Vend asparagusunum í olivinolu og grilla tey á einari heitari grill. Ansa eftir, at tey ikki verða grillað so leingi, at tey verða bleyt.



GRILLAÐ MAIS



TILFAR:

3-4 heilar mais
3 súpuskeiðir av olivinolu
1 dl av róma
1 tsk av rivnum ingeferi
Fínmalíð koriander
Chiliflakar
Oregano
Paprika
Fínmalíð spísskumman
Salt og pipar

Smyr olivinolu á maisina. Maisin verður grillað í 10-12 minuttir, og hon skal vendast ofta.

KRYDDSÓS:

Rør róma saman við ingiferi, limasaft og koriander. Lat standa í 10 minuttir. Koyr rómablandingina oman á maisina og krydda við kili, oregano, paprika, spísskumman, salti og pipari.

GRILLAÐ ANANAS OG MANGO VIÐ VANILJUÍSI OG VAFLUM

TILFAR:

100 gramm av sukri
3 lime
1 lítið ananas
2 mangofruktir
Vaniljuís

VAFLUR:

250 gramm av hveitimjøl
3 súpuskeiðir av sukri
2 teskeiðir av bakipulvuri
1 knívsodd av salti
2 egg
3 ½ dl av mjólk
120 gramm av smeltaðum smøri

FRUKT:

Rív eina lime og pressa saftina úr henni. Blanda saft, limeskal og sukur. Flys ananasið og sker tað í tjúkkar flísar. Flys mangofruktirnar og sker tær í fýra stór stykki. Legg fruktirnar í limeblandingina í ein hálvan tíma.

VAFLUR:

Rør mjøl, sukur, bakipulvur og salt saman í einari skál. Píska eggini saman við mjólkini og koyr eitt sindur í mjólið ísenn, til deiggið er bleytt. Rør síðani smørið í. Baka vaflurnar í einum heitum vaflujarni.

Sker tvær lime í helvt og grilla tær saman við mangofruktini og ananasstykkjunum. Grillaðu fruktirnar verða borðreiddar við heitum vaflum og vaniljuísi. Pressa saftina úr teimum grillaðu limefruktunum og koyr saftina á ananasstykkini og mangofruktina.

