



Summaruppskriftir

SUMMAR DR

Lagt til réttis: Noomi Weihe

Summar er í loftinu, og sjálvandi skulu vit gera punsj og aðrar frískligar drykkir hessa ársins tíð. Hesir drykkirnir hóska væl til havaveitsluna, studentagildið, brúðleypið og aðrar hugnaligar lötur saman við góðum veitslufólki.

Uppschrift upp á heimagjörda hylliblómusaftin sæst í seinasta HON blaðnum hjá Sosilainum. Tað ber tó eisini til at keypa eina góða fløsku av hylliblómusaft í matvøruhandlunum.

MOJITO VIÐ HYLLIBLÓMU

1 glas

2 súpiskeiðir av hylliblómusaft
1 súpiskeið av rørsukri
1 vistfrøðiliga leimfrukt
10-15 myntubløð
So nógv ljóst romm, sum tær lystir
Apollinaris
Ísterningar

Soleiðis gert tú:

Sker leimfruktina í bátar. Koyr leimfruktina í eitt glas og blanda hana við sukri og myntu. Morla alt við einum mortara, so leimfruktsaftin, oljan frá myntuni og sukrið verða væl samanblandað. Koyr hylliblómusaft og apollinaris í glasið og blanda alt saman við einari skeið. Koyr ísterningar omaná.



SUMMARPUNSJUR VIÐ HYLLIBLÓMUSAFT

Tilfar

Ísterningar
Tveir hylliblómuklasar
1 sitrón
1 part av hylliblómusaft
1 part av Aalborg Grill Akvavitti
1 part av turrum hvítvíni
1 part av sitrónsaft
3-4 partar av apollinaris

Soleiðis gert tú:

1. Fyll eina stóra punjskál við ísterningum. Hevur tú hylliblómutrø nærhendis, tak so tveir blómu-klasas og legg teir í skálina saman við frískum sitrónflisum.
2. Blanda síðani lógirnar saman. Tú skalt brúka somu nøgd av akvavitti, hvítvíni, hylliblómusaft og sitrónsaft. Koyr síðani triggjar ella fyra partar av apollinaris í skálina.

