

LEKKRAR SUMMAR- SALATIR

Lagt til réttis: Danjal av Rana

Nú er sumar og, um vit eru heppin, eisini sól og hiti. Tá er nógv stuttligari at vera úti í sólini enn inni í køkinum. Ein salat kemur ofta væl við tílíkar dagar.

Hesar salatirnar eru skjótar at gera, so tær hóska seg væl til teir dagarnar, tá ein ikki tímir at fjala seg inni í køkinum, men heldur vil vera úti í sólini.

Tað góða við eini salat er, at tú kanst so at siga koyra tað í hana, sum tú hevur í køliskápinum, tað verið seg salat, fruktir ella grønmeti.

Hesar uppskriftirnar skulu tí nýtast sum íblástur, men so kann ein leggja afturat tað, ein vil, ella taka tað burtur úr, ein ikki hevur til taks.

Allar eru heintaðar frá norsku matblogguni trinesmatblogg.no.



SUMMARSALAT VIÐ JARÐBERUM, SÚREPLI, BLÁSOPPAOSTI OG SALTAÐARI SKINKU

Blandingin av søtum jarðberum, frískum súreplum, góðum blásoppaosti og saltari skinku er ein fragd fyri góman, men henda salatini er eisini ein fragd fyri eygað.

Til hesa salatina tørvar tær:

100 g av saltaðari skinku
100 g av blandaðari salat
½ reyðleyk
½ bikar av kirsiberjatomatum
½ bikar av jarðberum
½ súrepli
Blásoppaost
2-3 ss av graskerjakjarnum
4 ss olivinolu
Salt og pipar
Gott breyð, t.d. focaccia

Snerk graskerjakjarnurnar í eini turrari pannu og set til síðis.

Skola og turka salatina. Sker reyðleykin og súrepli í tunnar bátar, deil tomatirnar og jarðberini í tvey og sker ostin í bitar. Blandað reyðleikin, súrepli, tomatir, jarðber, salat, skinku og graskerjakjarnirnar í ein stóran bolla. Hell olivinolu og balsamikoedikk yvir og krydra við salti og pipari. Vend salatini varliga nakrar ferðir og stroy síðani ostin út yvir. So er klárt at eta.

SALAT VIÐ SKINKU, FIKU, MOZZARELLA OG RUKKOLA

Størsta avbjóðingin við hesi salatini er kanska at fáa fatur á frískum fikum. Onkuntíð eydnast tó at finna tær í matvøruhandlinum. Tað er spell, at tað er so sjáldsamt, tí smakkurin er nær um himmalskur. Um fikur ikki eru at fáa, kunnu góðar, søtar tomatir nýtast í staðin.

Til hesa salatina tørvar tær

100 g saltaða skinku
4 frískar fikur
2 ss pinjukjarnir
50 g rukkolasalat
1 mozzarella
Olivinolu
Balsamikoedikk
Havsalt og nýmalið pipar
Frískt basilikum
Gott breyð

Snerk pinjukjarnirnar í eini turrari pannu, til tær eru gyltar. Reinsa og vaska rukkolasalatina og lat tað renna ordiliga av henni. Legg hana í eitt fat og hell eitt vet av olivinolu yvir og drússa eitt sindur av havsalti eisini. Bland væl saman og legg salatina á fyra tallerkar.

Sker fikurnar í fyra bátar og legg út yvir salatina, saman við bitum av mozzarella-ostinum (hann kann togast sundur við fingrunum), skinkuni og basilikumbløðum. Stoyt snerktu pinjukjarnirnar omanyvir, eitt sindur av malnum pipari og dryppa at enda balsamikoedikkin oman yvir.

