

Kryddaður fyltur havhestur við stoktum eplum, rótum, waldorfsalat og sós

Tilfar

4 feskir havhestaungar
Salt, pipar, hvítleykspulvur, paprika
1 súrepli
Sviskur
1 lítlan leyk

Legg 1 leyk, 2 gularøtir, og 100 gram av selleri í skuffuna

Arbeiðsháttur:

Vaska havhestaungarnar væl og tak innanúr
Sker súreplini, sviskurnar og leykin í puntar og fyll í havhestin
Krydda við salti, pipari, hvítleykspulvuri og paprika ella øðrum kryddurtum og legg í eitt ovnfast fat. Koyr leyk, selleri og gularøtir í fatið saman við eitt sindur av vatni
Hita ovnin til 1800 og steik í ovninum í 1½ tíma.



SÓS

Til 1 litur av soði/ bouillion
1 súpisk av balsamikoediki
1 dl av róma
1 tesk av ribsgelé
4 eneber (baraldur)
Salt pipar

Arbeiðsháttur:

Síla soðið frá og skúma alt feittið oman av og lat í eina grýtu saman við restina av tilfarinum.
Ger javning við maisena og smakka til við salti, pipar og møguliga ribsgelé:

Afturvið

Waldorfsalat og epli ella bakaðar rótfruktir

WALDORFSALAT VIÐ REYÐRÓTUM

Tilfar:

2 dl róma 9%
1 dl súrgað mjólk
1 súoiskeið av sukri
2 stelkar av blaðsellarí
2 súrepli
100 gram av rivnum reyrøtum
100 gram av bláum víndrúvum
50 gram av valnøtum

Arbeiðsháttur:

Rør súrróman, súrgaðu mjólkina og sukrið saman saman. Sker blaðsellarið í flísar, súreplini í bitar, víndrúvirnar í helvt og rív reyðrøturnar. Rør alt tilfarið saman við skornum valnøtum.

Ein mentanarberi

– Vit eru ein modernaður, innovativur og kreativur skúli. Vit hugsa serliga nógv um burðardygg matframleiðslu, umhvørvið og hondarbeiði. Her møtir tað gamla tí nýggja, tí vit hava kjølfesti í gomlu mat- og hondarbeiðsmentanini, sum eg haldi er umráðandi, sigur stjórin á Húsarhaldsskúla Føroya, Jóhanna á Tjaldrafløtti. Húsarhaldsskúlin er ein mentanarberi bæði tá mati og hondarbeiði viðvíkjur. Ein partur av siðbundna føroyska matinum er við at hvørva í føroyska matinum, og tí verður tilvitað undirvíst í hesum.

– Allir næmingarnir hjá okkum royna at gera blóðpýlsu, rullupýlsu, hagraiða fugl og seyð, seta epli niður og taka epli og rabarbur upp. Vit fiska og gera knetti og frikadellir, men vit gera eisini fisk og kips og sushi, sigur hon.

– Vit eru ein modernaður, innovativur og kreativur skúli. Vit hugsa serliga nógv um burðardygg matframleiðslu, umhvørvið og hondarbeiði. Her møtir tað gamla tí nýggja, tí vit hava kjølfesti í gomlu mat- og hondarbeiðsmentanini, sum eg haldi er umráðandi. Á Húsarhaldsskúlanum verður eisini stórir dentur lagdur á hondarbeiði, sum veruliga er vaksið í virði bæði í Føroyum og uttanlands. Eisini vísur nógv granskning nú, at hondarbeiði er serliga gott fyri sálarheilsuna. Á skúlanum er millum annað undirvísing í hondarbeiði av alskins slag, og fleiri av næmingunum gera síni egnu føroysku klæði. Prei: Les meir um skúlan á <https://husarhaldsskulin.fo/>

