

í Rio Bravo



Nógvu viðskiftafólkini, ið hava roynt forkunnuga matin á Rio Bravo, hava verið jaliga ovfarin og fara væl nøgd frá borði. – Gomul sum ung. Øll rósa matinum, og eingin er komin við neiligari viðmerking enn. Og sama kvøldið, sum Sosialurin var á vitjan á Rio Bravo, høvdu tólv gestir bílagt júst hesa matarskránna við so sermerkum føroyskum mati...

Myndir: Álvur Haraldsen

viðskiftafólk kenna seg aftur har og fáa tað borðreitt, tey eru von við.

Jólavíðskiftini geva mestan vinning

Samanlagt gevur summar-tíðin Rio Bravo, ið vanligar hevur eitt langt og gott summar við nógvum vitjandi - serliga útlendingum - meira vinning enn jólini. Men samstundis eru tað jólavíðskiftini, ið geva allar størstan vinning, um bert verður hugsað í víðskiftum. Heystið og várið eru rættiliga friðarlig, men um summarið og serliga í

novembur og desember mánaði er sera nógv at gera.

Kappingin ógvuliga hørð

Tá vit spurdu kokkin Ansgar, um kappingin millum matstovurnar í Havn er hørð, ivaðist hann onga løtu: "Ja, kappingin er 100% hørð. Tað eru rættiliga nógv matstovur komnar í Havn seinastu árin, og øll vilja hava øll viðskiftafólkini. Men tað er eisini gott við kapping. Tað mennir okkum og samstundis eisini vørna, vit

selja.

– Vit mugu fylgja við streyminum, kappast um góðskuna á matinum og um góðu tilboðini. Júst hetta er gott fyri kundarnar."

Klokkan var nú vorðin 17, og klárt var at lata matstovuna upp fyri almenninginum. Tískil takkaði eg fyri meg - bæði fyri gott prát og gestablídni.

Eg slapp jú eisini sjálv at royna matin, sum eftir mínum tykki smakkaði avbera væl. Kann bert mæla øllum til at royna henda sermerkta matin.

Forrættur - 4 fólk

Fiskurin

- 2 hvítleyksfet
- 2 dl olju
- 2 turris fiskar
- eplamjøl

Pressa hvítleykin við hvítleykspressara. Rør hvítleykin saman við oljuni (= hvítleykslaki). Sker turra fiskin í hóskandi stykki og legg hann í hvítleykslakan í minsta lagi 2 dagar. Vend síðan fiskin í eplamjøli, og steik hann á pannu.

Salatið

- broyskin salatbløð
- 1 ssp. reint sherry

Sker salatið í petti og blanda tað saman við sherry.

Rækjupasta

- upp í lógvan av rækjum
- 1/2 dl súrróma
- salt
- pipar

Blenda rækjurnar og súrróman væl. Smakka til við pipari og salti. Pastað verður síðan sprottað í posa til ein blett (sí mynd).

Súrrómadressingur

- 1 dl súrrómi
- 1 dl majones
- salt
- pipar
- dild (eftir tørvi)

Rør alt væl saman og borðreið við síðuna av.

Pynt

- tomat
- sitrón
- agurk
- sólturkaðar tomatir

Døgurði - 4 fólk

Ræst lambstjógv

- 4 stykkir av røstum kjøti.
- 5 dl olja
- 1 dl reyðvín
- kryddurtir

Rør olju, reyðvín og kryddurtirnar saman. Legg ræsta kjøtið í lakan í minsta lagi 2 tímar. Brúnka síðan kjøtið á pannuni. Og pakka hareftir kjøtið í smørdeiggj. Hetta verður síðan bakað í ovninum í uml. 10-15 min. á 200°C

Epla'fondant'

- 4 stór epli
- 1 høsnabótarmolar
- vatn
- 20 g sukur

Brúna eplini á pannu. Koyr høsnabótarmolar, sukur og vatn í grýtu, soleiðis at vatnið hylur 2/3 av eplunum. Tá vatnið kókar, setur tú eplini saman við soðnum í ovn-grýtu, legg lok á og set grýtuna í ovnin. Baka í uml. 20 min á 200°C. Eplini verða á henda hátt braseað.

Sósin »Lams Espagnol«

- olivinolja
- 1/2 leyk
- 1 gularót
- 1 ssp. tomatpuré
- 4 dl bótarsóð
- soyalitevni

Koyr eitt vet av olivinolju í grýtu. Sker leykin og gularótina í smáar bitar og brúna tað í heitu oljuni. Koyr síðan tomatpuré'ina í grýtuna og rør. Harnæst verður soðið blandað í rúgvuna. Síðan soyalitevni - alt eftir hvussu brún, sósin skal verða. At enda smakka til við salti og pipari.

Portvínsflamberaðir skógarsoppar

- skógarsoppar
- portvín
- olja

Brúnka sopparnar á pannuni við olju og portvíni. Sopparnir skulu liggja á pannuni í minsta lagi 10 min. og í nógvum hita.

Grillaðar røtur

- 1 stór føroysk gul rót
- 1 l vatn
- 100 gr sukur

Flys rótina og sker hana hegnisliga í hóskandi partar. Kóka vatnið saman við sukrinum. Drep síðan rótina niður í kókandi vatni í uml. 2-3 min. Steik síðan rótabitarnar í olju á pannu ella grill.