



Bresaola Salat

4-6 pers.

1 Iceberg-salat
1 miðalsterkt grønt kili (smátt skorið)
1- 1 ½ reyðleykur (skorin í ringar)
300 g. av heilum svørtum olivin u/ steinar
300 g. av heilum grønum olivin við hvítleyksfyllu
6-8 smáar blommutomatir (skornar í helvt)
100 g. "Citterio" Bresaola della Valtellina (italsk neytasneið)
150 g. av fetaosti
10-12 stelkar av asparges (lætt dampað við salti)

Pynta við persillu

Dypp

250 g. 18% súrróma
1 tsk. Akaciu hunang
2 miðalsterk grøn kili (uttan kjarnir og skornar smátt)
1 várleykur (smátt skorin)
3-4 toppar av persillu
¼ tsk. salt
¼ tsk. pipar

Latið dyppið standa kalt í 1 tíma

Kann njótast afturvið Ciabatta-breyði og einum góðum Amarone víni

(Salat frá Rannvá J. Eysturoy)

Tiramisu with a twist

Stór uppskrift til um leið 12 fólk

Krem

500 g mascarpone osti
6 eggareyðar (pasteuriseraðir)
150 g. florsukur
1 tsk. vaniljusukur
1/4 l. róma
3 eggahvítar (pasteuriseraðir)

50-60 Ladyfingers

4-5 dl Espressocafé (kalt)

Amoretto likørur

Ósøtt kakao ("kousmichoff" fæst í Brell)

Mannagongd:

Kremið:

Píska eggjablommurnar væl við flormelis og vaniljusukur, koyr síðani maskeponeostin í og píska væl.
Píska róman væl og vend hann varisliga í, og ger tað sama við eggjahvítan

Køkan:

Dyppa keksirnar flatar í kaffi, og legg tær á eitt ferhyrnt fat við kaffisíðuni nidur.

Stoyt likørin varliga á keksirnar við eini súpuskeið. Koyr síðani krem á alla flatuna og so aftur keks og likør og til endan krem
Køkan skal standa í køliskápinum í umleið 8 tímar, og áðrenn hon verður sett á borðið, skal ósøtt kakao stroyast á alla køkuna.

Rómin og eggjahvítarnir gera, at køkan er serliga løtt - eitt gott italskt heimaráð....

(Dessert frá Hallgerð Bjartalið)

