

upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com



Alain Mességué ger Ratatouille (ra-ta-tui)

Nú Skipafelagið er farið at tryggja okkum frískt grønmæti tvær ferðir um vikuna er upplagt við einari góðari uppskrift við grønmætinum í hásæti.

Í Provence í Suðurfraklandi gera tey klassiska rættin Ratatouille, ið er samankókaður rættur av ymiskum grønmæti, ið frammanundan er stókt (sauterað) hvørt sær í olivinolju. Hetta fær meg beinanvegin at viðmæli fólki (serliga tykkum vaksnu) at síggja herliga teknifilmin frá Pixar og Walt Disney, ið júst nevnist Ratatouille. Tað er søgan um Rémy, ið er komin her á fold sum rotta. Hann býr

í París og droymir um gerast sjef-kokkur. Fantastiskur filmur um hvat dreyamar kunna gera! Loyvið børnunum at droyma! Well, eg fari at lata orðið til Alain Mességué, ið her kemur við sínari tulkning av Ratatouille.

250 g squash
150 g aubergine
150 g leyk
400 g tomat
70 g piparfrukt
2 feitar av hvítleiki,
so segði hann
1 laurberblað
10 basilikumbloð
4 ssk olivinolju
1 ssk havsalt
Dism av timian

Sker auberginurnar hálvar og salta tær væl og virðiliga. Lat tær standa 4-5 tímar. Flys tomatirnar við at seta í kókandi vatni nøkur sekund. Tak burtur kjarnir og væta. Sker sundur í 8 álir. Turka nú saltið av auberginunum og turka vætina av. Vaska squashini væl, turka og sker í helvt eftir longis. Síðani skert tú í 1 sentimetra tjúkkar bitar. Sker leykin og piparfruktina í tunnar flisar og dalar. Skola í vatni og turka aftaná. Nú skal grønmætið brúncast á heitari pannu, - hvør sær. Lat oljuna á pannuna og sker hvítleiks-puntarnar í tunnar flisar og koyr so í saman við laurberblaði, tomatunum, salt og pipar. Skrúva niður fyrri hitan

og kóka hetta í 15 minuttir til eitt slag av tomatós er komið burturúr. Hita nú ovnin til 200 stig. Tak nú eldfast fat og blanda squash, auberginu, leyk, piparfrukt og tomatós saman. Krydda við pipari og timian. Set folie á eldfasta fatið og set í ovnin okkurt um hálvan tíma. Kann etast heitt ella kalt.

Kokkar og kokkalærlingar í Føroyum umframt útlenskir stjørnu-kokkar skapa og hugleiða um uppskriftir.



Vinumælarnir viðmælir eina góða Chardonnay afturvið, eitt nú tann hjá Alamos.