

upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com



William West ger teilendskan rísrætt

Til 4 fólk. Rísrættur:

- 250 g kinarækjur
- 1 broccoli
- 3 várleykar
- 1 reyðleyk
- 3 egg
- 700 g jasminrís
- Fish Sauce

Set jasminrísið útá eftir uppskriftini á pakkanum. Steik varliga rør-egg á pannuni saman við leykinum. Steik so restina á wok-pannu í okkurt um 10 min. Blanda saman.

Kili-sós:

- 3 kili (2 reyðar og 1 grøna)
- 2 skalottuleykar
- 4 pungar av hvítleyki
- 1 tomat
- Plantolja

Lat tilfarið á glóðheitari pannu og rør væl saman til sós. Okkurt um 10 minuttir.

Ingifer-saft:

- 2 L vatn
- 50 g frísktrivið ingifer
- 40 g sukur

Kóka alt saman í okkurt um 10 min og køla so av og set í køliskáp. Skal skeinkjast kalt.

Á matstovuni Gourmet í Havn stendur ein kokka-lærlingur og lærir seg at gera finan og góðan mat. Men hann er kanska ikki tann mest vanligi kokka-lærlingurin. Talan er um sera roynda teldumannin og klaksvíkingin William West, ið seint í lívinum, gjørdi av, at roynd nýggjar leiðir. Heldur enn at halda fram við nullini og eitt-tølini í telduheiminum fekk hann høvi hjá Leif Sørensen á Goumet at gera kokka-dreymin til veruleika. Til summar verður William West liðugtútbúgvinn kokkur og dreymurin er at fara út í heimin, serliga eystureftir at fáa enn meira íblástur. Serliga er tað kynstrið at gera sushi (ráan fisk við rísi), ið hevur hansara tokka.

Men áhugin fyri tí eysturlenska kemur ikki av ongum. Unnustan hjá William er av teilendskum uppruna. Hon hevur givið honum íblástur til hendan teilenska rísrættin, ið er gjørdur til føroyskar gómar. Tað vil siga, at ikki so nógv av tí sterka kili er latið í, sum tey høvdu latið í, heima í Teilandi. Ingifersaftin hóskar sera væl til sum ein skolari til heitu kili-fruktina.



Kokkar og kokka-lærlingar í Føroyum umframt útlandskir stjórnu-kokkar skapa og hugleiða um uppskriftir.