

upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com



Keld Johnsen ger rivjasteik sum í Hawaii

Síðani Barack Obama var tilnevndur nýggjur amerikanskur forseti, hevur satt 'obamania' verið um allan heim. Flestu heimsborgarar leingjast eftir broytingar á klótuni. Vit stríðast við stórmálum, ið heimsins valdsmiklasta tjóð, kanska ikki hevur tikið í álvara. Obama er ein maður, ið dugir væl at tala og vit vænta okkum nóg. Men í staðin fyri at gerast svartskygd, hvís so ikki lofta hugskotini hjá Obama. Kanska er hann eisini maður fyri at lyfta uppgávuna. Eg dugi so ikki at síggja nakað,

ið skuldi bent á skeivan bógv. Her er ein maður, ið er farin arbeiðsklæðini og sær heismáluni uppá ein nýggjan máta. Hesin maður skal eisini hava okkurt at eta. Hvat etur Obama til døgurða? Var í vikuni inni á amerikansku sendistovuni í Danmark og heilsaði uppá ambassadør-kokkin. Talan er um hin fryntliga Keld Johnsen, sum í ein mansaldur hevur gjørt mat til starvsfólkið á sendistovuni. Spurdi hann, hvat Obama mundi eta til døgurða? Keld Johnsen greiddi frá hvussu

breiða bakgrund Obama hevur. - Obama er uppvaksin á Hawaii, pápin var úr Kenya, mamman úr Kansas, hann er universitetslærdur frá Harvard og so seinast við bústaði í Chicago. Tað ger nýggja forsetan rættiliga globaliseraðan, tá ið matmentan umræður, sigur Keld Johnsen. Spurdur um hann hevur hug at lata lesaranum av Grams eina uppskrift við støði í Obama, so játtar Keld við hesi uppskrift uppá rivjasteik sum tey gera hana í Hawaii.



Rivjasteik sum í Hawaii

Til 10 fólk:

3 kg rivjasteik av svíni (uttan svørðin)
6 dL gott soð
40 g frískt ingifer (rivið fínt)
40 g rørsukur
½ stong vanilja
2 laurberbløð
1 pungur av hvítleyki (skorin í flísar)
4 leggir av timian
1 leggur av koriander
4 stengur kanel
½ reyð kili-frukt (skorin fínt)
Groft salt

Framferðarháttur:

Koyr rivjasteikina í ovnfati. Stoyt soð, urtir og tilfar útyvir og groft salt omaná. Steik í ovnin við 200 hitastigum í minsta lagi tveir tímar (til kjøtið er moyrt). Ansa eftir at ikki steikir turt, men at kalla øll vætan skal vera kókað burtur, tá ið liðugt er. Uttasta lagið av feitti skal vera stókt væl og virðiliga.

Chutney:

Afturvið hóska ein heimagjörd chutney.

¼ ananas
3 piparfruktir (ymsar litir)
1 reytt súrepli
½ reyðleykur
½ mango-frukt

Sker alt sundur ella í blendara.

Í eina grýtu verður latið:

2 cL hvítvín
Sevjuna av 1 limefrukt
1 cL rørsukur
¼ ssk reyð kili-frukt
¼ pung rivnan hvítleyk
rivið ingifer
1 tsk anis-pulvur

Kóka alt saman í 40 minuttur til vætan er burtur. Skal kølast av áðrenn sett verður á borðið saman við rivjasteikina.

Ein góð kalifornisk syrah riggar væl afturvið, eitt nú McManis, ið er ummæld í dag.

Vælgagnist!

Kokkar, tænarir, lærlingar
og eldsálir í Føroyum
hugleiða um uppskriftir.