

Summarslig salat við dressingi

1 pakka av rucola
1 kopp av tiðnaðum ertrum
2 perur
Evt. nøtabland
4 spsk. av góðari olivínolju
1 spsk. av dijon-sinoppi
1 spsk. av hunangi
1 spsk. av sitrónsevju
Krydda við havsalti



Epli á grillina

1. Skiva forkókað epli í ein foliubakka. Krydda við salti, pipari og rivnum muskati. Drússa við rivnum osti og oregano. Set á grillina til osturin er smeltaður.
2. Sker ein kross í eitt epli. Krydda við salti og øðrum sum tær dámar. Balla eplið í staniól, og legg tað niðurvið síðuna á grillini, so tað fær góðan hita frá kolandi heitu glóðunum. Prika í epli av og á fyri at vita um tað er bakað.



Grillað squash

Grillað squash
Sker squashina sundur upp á longs. Smyr sløttu síðina við kryddaðum oljublandi. Legg á grillina, til squashin næstan er moyr. Hav afturvið kjøti ella øðrum.

Grillfavorittar í summar

Marineraði spareribs
Laksakotelettir
Marineraðar
høsnarungabringur
Maisaks við
kryddsmøri
Jómfrúhummarar við
hvítleykssmelti



Blámuferstur til afturvið

Fyll blámuost í miðjuna av hálvum dósaferskum – grilla eina løtu

