

Lagt til rættis: Inna Tørnroos



Reytt Rooibos
te úr Suðurafrika.
Miklagarður. Prísur
25,95 krónur.

Ginger Lemon
green tea – grønt
kinesiskt te við citrón
og ingiferu. Etika. Prísur
145 krónur.

Hvitt te á flösku
við bláberum. Etika.
Prísur 68 krónur.

Sweet Love – svart
kinesiskt te við lakresrót,
guarana, ginseng og
ljósareyðum pipari. Etika.
Prísur 90 krónur.

Myndir: Jens Kristian Vang



Earl Grey –
klassikarin úr Onglandi.
Her við svørtum te úr Kína
og smakki av bergamot.
Etika. 145 krónur.

Grønt te á flösku við
ginseng og hunangi.
Etika. 68 krónur.

Detox – grønt
kinesiskt te við
sitrongrasi og
sitron. Sigst
hjálpá at reinsa
kroppin. Etika.
90 krónur.

Prince Vladimir
– svart kinesiskt te
við citrus, vanilju og
kryddi. Etika. 145
krónur.

Grønt te á flösku við
granatepli. Etika. 68
krónur.



Ammu-te til kvinnur, sum geva
bróst. Inniheldur eitt nú fennikel,
anis, kumman og notu. Heilsa.
43,95 krónur.

Milt hvitt te
Miklagarður. 27,95
krónur.

Te við lakresi
Smáttskorin og turkað
lakresrót, sum tú kanst gera
te av. Heilsa. 29,95 krónur.



Oddvørsa Havra og nøtuscones

125 g av valnøtum
125 g av havragrýni
200 g av hveitimjøl
3 tsk. av bakipulvuri
1/4 tsk. av salti
125 g av køldum smøri
1 stórt egg
1 1/2 dl av róma, 9%
1/2 dl av ahornsiroppi

Glaring
50 g av florsukuri
2 spsk. av ahornsiroppi

Set ovnin á 220 stig. Hakka valnøturnar grovt og blanda við havragrýninum. Breið tær út á eina bakiplátu við bakipappíri og rista tær í ovninum í uml. 5 min. Tak tær út og lat kólna. Síla mjøl saman við bakipulvuri og koyr salt, havragrýn og nøtur í. Rív tað kalda smørið grovumegin á einum ríviþjarni og morla tað upp í mjølið. Píska eggjið eitt sindur saman við rómanum og siropinum og stoyt tað í mjølið. Samla deiggið skjótt saman og elt tað í eina tjúkka plátu (uml. 2,5 cm) á einum mjølstroyddum. Sker tað síðani í fýrakantar ella í ringar. Legg stykkini á eina bakiplátu við bakipappíri og baka mitt í ovninum í 12-15 minuttir. Set at køla á eini rist.

Glaring: Rør ahornsiróp í eini skál við sílaðum florsukuri og dryppa glasurin oman yvir kólnaðu skonsini.