

Oddvør fær einglarnir at syngja

Dunnubringa við appilsinsós og mandlurís a la Oddvør. Royn spennandi jólauppskriftirnar úr nýggju kó kibókini hjá Oddvør Skarðhamar. Vit á Rákinum hava longu verið í køkinum og kunnu lova, at himmiríkið er nær – serliga fall appilsinsósín í góða jørð

Lagt til rættis: Rigmor Dam

Dunnubringa við appilsinsós og waldorfsalati

(2 persónar)

2 dunnubringur, uml 300 g hvør
25 g av smøri
½ tsk. av grovum salti
Pipar

Rist nakrar skurðir í bringuskinnini og krydda við pipari. Legg á heita pannu við smøri og steik við lítlum hita, fyrst útsíðuna í uml. 12 minuttir, so innsíðuna í uml. 15 minuttir, ella til gjøgnumstokt er. Tak av og krydda við salti. Legg staniol útyvir og lat standa í einar 10 minuttir..



Appilsinsós:
2 spsk. av soðnum frá pannuni
1 dl av nýpressaðari appilsinsaft
2 dl av róma
1 tsk. maizenamjøl
kalt vatn
¾ tsk. av grovum salti
Pipar

Appilsinsós:
Koyr 2 spsk. av soðnum frá pannuni í eina grýta saman við appilsinsaft og róma. Fá upp á kók og rør maizenamjøl út í kalt vatn og javnað sósina. Kóka við lítlum hita í uml. 1 minutt. Smakka til við salti og pipari.

Grøn waldorfsalat:
1 salathøvd, t.d. frisésalat ella blaðsalat
1 bakki av feldsalati ella rukola
4 stelkar av blaðsellarí
1 purra
2 súreplir
100 g av grønnum ella bláum víndrúvum
50 g av valnøtukjarnum
Eitt sindur av sitrónsaft

Dressingur:
½ dl av olivenolju
1 spsk. av balsamicoediki
½ tsk. av havsalti
½ tsk. av dijonsinnopi

Grøn waldorfsalat:
Sker salatið í stór stykkir og blaðsellarí og purru í tunnar flísar. Sker víndrúvurnar í helvt og súreplini í puntar. Dyppa puntarnar í sitrón, so at teir ikki verða brúnir. Blanda dressingina og koyr oman yvir salatið. Blanda salatið væl og pynta við valnøtukjarnum.

Rís à la Oddvør

1 litur av mjólk
1½ dl av rísingríni
1 klovín vaniljustong
2½ dl av róma
2½ dl av súrróma 18%
1 spsk. av sukri
75 g av smátt skornum mandlum

Lat grýnini og vaniljustong í mjólkina og kóka við jøvnum hita. Rør í grýtuni so, at mjólkín ikki brennist í botninum. Tak grýtuna av hitanum, tá ið grýnini eru vorðin til greyt og set at kólna. Píska róma og sukur til skúm og blanda við súrrómanum og greytinum. Koyr mandlur í.

Jarðber og rabarbusós:
250 g av jarðberum
Sitrónsaft og sukur
6 stelkar av rabarbum
2-2½ spsk. av vatni
8 spsk. av sukri



Jarðber og rabarbusós:
Sker jarðber í kvartar og stroy sitrón og sukur omanyvir. Sker rabarburnar í 3-4 cm stórar bitar, legg í eina grýtu og lat vatn og sukur í. Kóka við lítlum hita, til bitarnir eru moyrir. Blanda rabarbur og jarðber saman og hav sósina til greytin.