

Mín besta uppskrift

LAGT TIL RÆTTIS: Inna Törnroos



UPPSKRIFT: Rannvá Djurholm

Heimagjört knekkbreyð

- 1 dl av graskarkjarnum
- 1 dl av havragrýni
- 1 dl av sólsikkukjarnum
- 1 dl av hørfrøi
- 1,5 dl av fuldkorns hveitimjoli
- 2 dl av hveitimjoli
- 1 tsk av bakipulvuri
- 1 dl av olju
- ¾ - 1 dl av vatni

Alt tilfarið verður elt saman. Deiggið verður lagt millum tvey ørk av bakipappíri (fyri at tað skal verða lættari at rulla út) og rulla út til umleið 0,4 cm tjúkt. Bakipappírið, ið deiggið liggur á verður lagt á eina bakiplátu, og tað ovara bakipappírið verður tikið av. Sker deiggið til fýrakantar á umleið 7 x 4 cm, soleiðis at tað er lætt at bróta sundur til knekkbreyð, tá tað er bakað.

Bakast á 200 stigum í 15-20 minuttir, til knekkbreyðini eru ljósabrún. Brót knekkbreyðini sundur í stykkir.



Oliver Bjerrehuus og Gunnvør Virgarsdóttir Dalsgaard til móttøku á Etika matstovuni í Keypmannahavnar

MYND: EIRIKUR LINDENSKOV

Hittust í Netto

DANSKA MODELLIN OLIVER BJERREHUUS OG FØROYSKA UNNUSTA HANSARA HITTUST Í MATVØRUHANDLI Í DANMARK

BJERREHUUS

Eyðun Klakstein
eydun@sosialurin.fo

Millum gestirnar til móttøkuna á Etika matstovuni í Keypmannahavn farna vikuskiftið var kenda danska modellið Oliver Bjerrehuus, og við sær hevði hann føroysku unnuستا Hansara Gunnvør Virgarsdóttir Dalsgaard. Ella kanska var tað Gunnvør, sum hevði Oliver við sær.

Lagið var gott, og tey vóru stolt av stóra búkinum hjá Gunnvør, sum er við barn.

– Vit møttust faktiskt í Netto. Vit keyptu bæði inn og prátaðu eitt sindur. Seinni hittust vit aftur, og

so gekk ein tíð, áðrenn vit funnu saman, sigur Gunnvør Dalsgaard.

Og vistu tú, hvør tað var, tá tú møtti honum?

– Jú, tað visti eg væl.

– Men hon lat sum um, hon ikki kendi meg, leggur Oliver Bjerrehuus afturat.

Oliver Bjerrehuus hevur ar-beitt nógv sum modell og ger tað framvegis. Gunnvør hevur eisini ar-beitt innan mótaheimin, á blaðnum Vice í New York, so tey hava ferðast eitt sindur millum USA og Danmark. Tey skulu aftur til USA í næstu, men í apríl, tá ið hon er sett at eiga, skulu tey verða í Danmark.

MÍN BESTA UPPSKRIFT

er nýggjur teigur í Vikuskiftis Sosialinum, har lesarin kann senda okkum sína bestu uppskrift, saman við mynd av rættinum og navni á kokkinum.

Øll sløg av uppskriftum eru vælkomnar, bæði bakstur, matur og drekka, men tær skulu ikki hava verið almannakunngjördar áður.

Send tína bestu uppskrift til:

Sosialurin
Postboks 76
FO-110 Tórshavn
mrk. uppskrift

Ella til post@sosialurin.fo.

Uppskriftin, sum verður prentað í blaðnum, fær gávukort á kr. 300,- frá **Thomas Dam búnýti**



TÓRSHAVN
Niels Finsengøta 18
tel. 36 30 00

SALTANGARÁ
Heiðavegur 56
tel. 44 76 04