

Lagt til rættis: Inna Tørnroos

Lættur sum

HVAT ER LEKRARI ENN EIN **FRÍSK** SALAT TÁ VEÐRIÐ ER LÝTT?
SKIFT **EPLINI** ÚT VIÐ OKKURT GRØNT AFTURVIÐ, ELLA
ET BARA **SALAT** OG EITT GOTT BREYÐ TIL.
Í SEINASTU KÓKIBÓKINI HJÁ **ODDVØR** SKARÐHAMAR ERU
NÓGVAR **GÓÐAR** SALATIR. HER FÁA TIT NØKUR DØMI.



Summarsalat við mildari pesto

(4 persónar)
2 bundi av rucolasalati
1 nevi av pinjukjarnum
Parmesanostur í flykrum

Pesto:

1 hvítleyksbátur
1/2 bundi av basilikum
2 spsk. av nypressaðari sitrónsaft
1/2 dl av pinjukjarnum
25 g av parmesanosti
Góð olivenolja

Hvirla hvítleyk, basilikumbløð og eitt sindur av olju. Rør pinjukjarnur og ost í og so mikið av olju, at tað verður hóskandi tjúkt. Smakka til við salti, pipari og sitrónsaft. Vaska salatið, og pinjukjarnurnar verða snerktar á turrari pannu. Legg salatið á eitt fat og koyr pesto á. Stroy ristaðar pinjukjarnur og parmesanostur í flykrum á.



Súrepla- og pastinakkslaw

150 g av vatnrunnum jogurti, 10%
1 spsk. av sitrónsaft
1 tsk. av sukri
1 rivin hvítleyksbátur
30 g av rivnum ingeferi
3 pastinakkkrøtur
1 súrepli, skorið í tunnar bátar
50 g av smátt skornum,
lætt ristaðum heslinøtum
Salt

Blanda jogurt, sitrónsaft, sukur og hvítleyk og smakka til við ingeferi og salti. Flys pastinakkkrøturnar, rív tær fínt og rør upp í dressingin saman við súreplabátum og heslinøtum.

