

marmatur



Kinakálsalat við appilsin

1 kinakál
4 appilsinir
100 g av valnøtum
4 dl av súrróma, 18%
2 spsk. av flótandi akasiuhunangi

Sker kinakálið í tunnar strimlar. Flys appilsinirnar, sker tær í helvt og síðan í tunnar flísar. Rør súrróman væl upp í hunangin, blanda alt saman og stroy valnøtir omaná.



Bruschetta

(4 persónar)
4 tomatir
1 bundi av basilikum
1 spsk. av olivenolju
4-8 flísar av ljósum breyði
1 hvítleysbátur
Salt og pipar

Sker tomatirnar smátt og vend teimum í olivenolju, salti, pipari og 2-3 spsk. av smátt skornum basilikum. Rista breyðflísarnar á breyðristara. Smyr flísarnar eitt sindur við einum avskornum hvítleysbáti og koyr síðani tomat á.