

## Hjarta og nýru í escabeche.

2 stk hjarta  
4 stk nýru  
2 dl hvíttvíns eddik  
2 dl sherry eddik  
2 dl olivenolja  
2 dl vatn  
1 stk garðakál  
2 stk stórar gularrøtur  
1 stk purra  
Skal av einari sitrón  
1 stk kanelstong (heil)  
3 stk anis (heil)  
1 tsk koriander fræ  
1 tsk piparkorn  
1 tsk søtt paprika

Lat alt uttan hjarta, nýru, gularót, garðakál og purru í eina grýtu. Fá grýtuna í kók og lat simrað í umleið 1 tíma. Meðan tað kókar, sker grønmetið í smáar terningar og hjarta og nýru í passaligar bitar. Tá grýtan hevur kóka í ca 1 tíma, síla so vætuna frá og kóka upp aftur saman við hjarta, nýru og grønmeti.

## Livrasúlta við reyðrót.

4 stk livur  
4 stk reyðrót  
3 dl hvítvín  
6 dl vatn  
9 stk límbløð  
2 stk lavrberjabløð  
2 stk heil timian  
2 stk heil rosemarin  
1 stk grømetisbótarmola  
Salt, pipar og súrepla eddik.

Flys reyðrøturnar og kóka/simra livur og reyðrót í vatninum og hvítvíninum í umleið 10 min. Legg límbløð í kalt vatn.

Tak livur og reyðrót úr heitu grýtuni, og set at køla.

Lat lavrberjabløð, timian, rosmarin og grømetisbótarmolan í soði, og kókað soðið niður í helvt. Smakka til við salt, pipar og súrepla eddik, um neyðugt.

Sker livur og reyðrót í skivar, legg tær í eitt ílát, sum hevur húsarhaldsfilm omanyvir.

Blanda nú límbløð í soðið, sum hevur kókað, og hell yvir livur og reyðrót.

Breið húsarhaldsfilm yvir og koyr á køl til tað skal borðreiðast..

## **Epla- og purrusúpan við vomb.**

3 stk purrir  
1 stk leyk  
5 fet hvíttleyki  
1 kg epli  
50 g smør  
1 L vatn  
5 dl mjólk  
5 dl róma  
4 stk høsna bótarbitar  
1 spsk sterkan sinnop  
Salt og pipar

Sker og reinsa purru, leyk og hvíttleyk, og vend í grýtu við smørinum at brúnka. Flys eplini og sker tey í smærri bitar. Lat so vatn, mjólk, eplir og høsna bótabitarnar í og kóka til eplini eru moyr. Lat róma og sinnop í og blenda við stavblendara til súpanin er lekkur, mjúk og luftkend.

Vomb.  
2 stk vomb  
1 L vatn  
25 g salt  
1 dl eddik

Kóka/simra alt saman í ca 2 tímar. Sker so vombina í dálar.

## **Blóð/banan/sjokulátamuffin.**

125 g sukur  
1 stk egg  
1 stk vanilji stong  
2 dl blóð  
200 g hveitimjøl  
2 tsk bakið pulvur  
100 g beytt smør  
2 stk banan  
100 g myrk sjokuláta 70%

Tak smør út í góðari tíð, so tað er bleytt, tá tú skal brúka tað. Sker vanilji stongina í helvt, skava kornini úr og píska saman við sukur, egg og blóð til tað er eitt sindur luftkent. Mosa bananina og sker sjokulátuna smátt sundir. Vend mjøl og bakipulvur í ílatið við sukri, eggum og blóði. Lat síðani smørið og til síðst bananirnar og sjokulátina í ílatið.. Rør alt saman og bakað í muffinsformi á 180\*c í ca 15 min.