

RIBEYE
MEÐ MOZZARELLASALATI, FERSKUM MAÍS
OG KALDRI GRÁÐAOSTASÓSU

1,2 kg ribeye nautakjöt
salt og pipar
ólífuoía
2 hvítlauksrif, marin
2 msk. rósmarín, saxað
4 stk. ferskur maís

Aðferð: Skerið steikurnar í 300 g bita. Kryddið með salti, pipar, rósmarín og hvítlauk. Látið standa í 20 mínútur. Grillið kjötið við góðan hita í 4 mínútur á hvorri hlið. Látið standa á heitu grilli í 5 mínútur í viðbót á efstu grind. Setjið maís í pott ásamt 50 g af sykri og sjóðið í 25 mínútur.



Mozzarellasalat
1 poki mozzarella
1 búnt graslaukur
1 agúrka
5 svartar ólífur
1 poki grænt salat

Aðferð: Saxið mozzarella í skál, saxið graslauk, agúrku og svartar ólífur í litla bita. Blandið öllu vel saman ásamt salatinu.

Gráðaoostasósa
100 g gráðaoastur
1 dós sýrður rjómi
1 msk. hunang
safi úr 1 sitrónu

Aðferð: Saxið gráðaoastinn og hræið síðan öllu saman í skál. Gott er að laga sósuna deginum áður.



AUSTURLENSKUR STEINBÍTUR
MEÐ GRILLUÐU GRÆNMETI

900 g steinbítur, hreinsaður
1 dl sojasósa
1 msk. chilli í krukku
20 g engifer, rífið
1 msk. hunang
börkur af 1 límónu
1 msk. sitrónugras, rífið
1 dl sesamolía

Aðferð: Setjið steinbítinn í eldfast mót. Blandið saman sojasósu, chilli, engifer, límónuberki, sitrónugrasi og sesamolíu og hellið yfir fiskinn. Látið standa í 20 mínútur. Setjið fiskinn á heitt grill og eldið í 3 mínútur á hvorri hlið.



Grillað grænmeti
2 kúrbítar (zucchini)
1 rauðlaukur
1 sæt kartafla
2 rauðar paprikur
1 búnt basil, saxað
2 hvítlauksrif, marin
1 dós tómatar

Aðferð: Skerið grænmetið í grófa bita og hellið olíu yfir. Grillið grænmetið í 5 mínútur. Setjið í pott og hellið niðursoðnum tómötum yfir ásamt basil og hvítlauk og látið malla í 5 mínútur.

KRYDDUÐ SVÍNALUND
MEÐ STÖPPUÐUM KARTÖFLUM OG GRILLUÐUM
PORTOBELLOSVEPPUM

900 g svínalund, hreinsuð og skorin í 225 g steikur
4 stórir portobellosveppir
3 dl balsamedik
1 sitróna
1 tsk. púðursykur
1 dl ólífuoía
2 hvítlauksrif, marin

Aðferð: Leggið steikurnar í eldfast mót og hellið olíu yfir. Kryddið með hvítlauk, salti og pipar og látið standa í 30 mínútur við stofuhita. Setjið balsamedik, sitrónu og púðursykur í pott og sjóðið í 5 mín. Grillið steikurnar og portobellosveppina í 4 mínútur á hvorri hlið. Lækkið hitann á grillinu og látið standa í 5 mínútur. Balsamleginum er helt yfir steikurnar og sveppina áður en rétturinn er borinn fram.



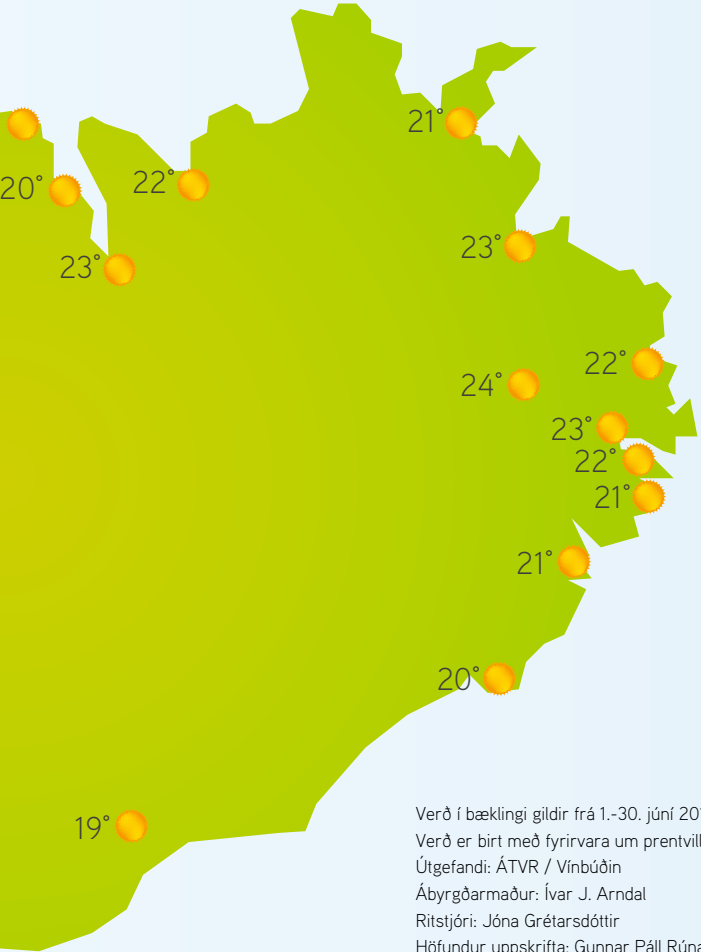
Stappaðar kartöflur
300 g rauðar kartöflur
120 g smjör
salt og pipar
1 dós sýrður rjómi

Aðferð: Hitið ofninn í 180°C og bakið kartöflurnar í 55 mínútur. Setjið kartöflurnar í skál með hýðinu, bætið við smjöri, salti, pipar og sýrðum rjóma og búið til grófa stöppu.



Bjart framundan

SUMARVÍN
um land allt



Verð í bæklingi gildir frá 1.-30. júní 2010
Verð er birt með fyrirvara um prentvillur
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir
Höfundur uppskrifta: Gunnar Páll Rúnarsson
Ljósmyndir: Vigfús Birgisson
Hönnun: ENNEMM / NM42080
Prentun: Prentmet



ADOBE SYRAH RESERVA				
CHILE		🍷🍷🍷🍷		
10911	750	14,00	Haugen ehf	1.990 kr.
Dimmfjólurautt. Mikil fylling, þurrt, sýrurikt, stóm tannin. Berjaríkt, ungt.				
JACOB'S CREEK SHIRAZ				
ÁSTRALÍA		🍷🍷🍷🍷		
08082	750	14,00	Mekka Wines & Spirits	1.999 kr.
Rúbrinnautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sjýra, lítil tannin. Rauð ber. Höfugt.				
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON				
CHILE		🍷🍷🍷🍷		
06997	750	13,50	Mekka Wines & Spirits	1.899 kr.
Rúbrinnautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Dökk og rauð ber, mintá, eik.				
PIQUITO MONASTRELL				
SPÁNN		🍷🍷🍷🍷		
17533	750	13,50	Rolf Johansen & Co ehf	1.690 kr.
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannin. Rauð ber, lauf.				
FRATELLI ALESSANDRIA BARBERA D'ALBA				
ÍTALÍA		🍷🍷🍷🍷		
13684	750	14,00	The Red Passion ehf	2.695 kr.
Dökkirúbrinnautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannin. Sælgætiskenndur ávöxtur, plómur, brómber, vanílla, eik.				
AMALAYA DE COLOME				
ARGENTÍNA		🍷🍷🍷🍷		
10777	750	14,50	Vittell hf	1.990 kr.
Kirsuberjarautt. Lítt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Kirsuber, hindber, vanílla, krydd.				
KASAURA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO				
ÍTALÍA		🍷🍷🍷🍷		
14742	750	12,50	Vín Trío ehf	1.590 kr.
Rúbrinnautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Lyng, rauður ávöxtur, laufkrydd, kirsuber.				
PUJOL COTES DU ROUSSILLON FUTS DE CHENE				
FRAKKLAND		🍷🍷🍷🍷		
03858	750	13,00	Vínkrann Bourgogne ehf	2.495 kr.
Dökkkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, mild sjýra, þroskuð tannin. Dökk ber, jörð, eik. Vottur af ediki.				
STEINBÍTUR				
ALAMOS CHARDONNAY				
ARGENTÍNA		🍷🍷🍷🍷		
05094	750	13,50	Bakkus ehf	1.899 kr.
Ljössitrónugult. Meðalfylling, þurrt, ferskt. Sitrus, pera, eik, steinefni.				
SANTA ALVARA SAUVIGNON BLANC				
CHILE		🍷🍷🍷🍷		
09665	750	13,50	Bakkus ehf	1.497 kr.
Ljössitrónugult. Meðalfylling, þurrt, milt. Sitrus, greip, steinefni, púður.				

DELAS VIOGNIER				
FRAKKLAND		🍷🍷🍷🍷		
17326	750	13,00	Forval Wines og Spirits ehf	2.194 kr.
Fólguitt, lítt fylling, þurrt, mild sjýra. Blóm, ljós ávöxtur, líljur, fjóður, melóna.				
CARLO ROSSI CALIFORNIA WHITE				
BANDARÍKIN		🍷🍷🍷🍷		
06708	1500	9,50	Globus hf	2.599 kr.
Fólsitrónugult. Lítt fylling, hálfþurrt og ferskt. Léttur epla- og perukeimur.				
TWO OCEANS FRESH & FRUITY				
SUBUR-AFRÍKA		🍷🍷🍷🍷		
10309	3000	12,00	Globus hf	4.798 kr.
Fólguitt. Lítt fylling, þurrt, ferskt sjýra. Sitrus, pera, slegið gras, melóna.				
GUNTUM RIESLING				
FÝSKLAND		🍷🍷🍷🍷		
00414	750	9,50	Globus hf	1.299 kr.
Fólsitrónugult. Lítt fylling, hálfþétt, sýruríkt. Epli, ferskja.				
WILLM PINOT GRIS RESERVE				
FRAKKLAND		🍷🍷🍷🍷		
07039	750	13,00	Haugen ehf	2.490 kr.
Sitrónugult, meðalfylling, hálfþurrt, ferskt. Ferskja, epli, sveppir.				
DR ZENZEN LIEBFRAUMILCH				
FÝSKLAND		🍷🍷🍷🍷		
17344	3000	10,00	HOB-vín ehf	3.699 kr.
Ljössitrónugult, lítt fylling, hálfþurrt, ferskt. Ferskja, epli.				
GOLDEN GATE				
BANDARÍKIN		🍷🍷🍷🍷		
17351	3000	11,00	HOB-vín ehf	4.299 kr.
Ljössitrónugult. Lítt meðalfylling, hálfþurrt, mild sjýra. Ljósir, suðrænir ávextir.				
ARTHUR METZ PINOT GRIS				
FRAKKLAND		🍷🍷🍷🍷		
14031	750	12,50	Mekka Wines & Spirits	1.999 kr.
Ljössitrónugult. Mjök fylling, hálfþétt, mild sjýra. Pera, epli, stjórnuáavöxtur.				
FRANCOIS D'ALLAINES BOURGOGNE COTE CHALONNAISE				
FRAKKLAND		🍷🍷🍷🍷		
05756	750	12,50	Vínkrann Bourgogne ehf	2.495 kr.
Ljössitrónugult, meðalfylling, þurrt, ferskt. Sitrus, móndlur, eik.				
ROSEMOUNT ROAD WHITE				
ÁSTRALÍA		🍷🍷🍷🍷		
05962	750	12,50	Ógerðin Egli Skallagrímsson	1.749 kr.
Sitrónugult. Meðalfylling, þurrt, ferskt. Suðrænir ávöxtur, mangó, melóna.				

SVÍNALUND				
BODEGAS HIJOS DE ALBERTO GUTIERREZ				
SPÁNN		🍷🍷🍷🍷		
03040	3000	12,50	AMKA Ísland ehf	4.797 kr.
Kirsuberjarautt, lítt fylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Rauð ber, jörð, sveit.				
PUERTO MADERO TEMPRANILLO				
SPÁNN		🍷🍷🍷🍷		
14750	750	12,00	Bakkus ehf	1.299 kr.
Rúbrinnautt. Lítt fylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Rauð ber, ávaxtaflaup, lyng, lauf.				
CANEPA CLASSICO CABERNET SAUVIGNON				
CHILE		🍷🍷🍷🍷		
04091	750	11,50	Forval Wines og Spirits ehf	1.691 kr.
Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Grösugur, rauður ávöxtur, vanílla, eik.				
DROSTDY-HOF CAPE RED				
SUBUR-AFRÍKA		🍷🍷🍷🍷		
04861	3000	13,50	Globus hf	5.399 kr.
Fjóluautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Dökk og rauð ber, jörð, tóbak.				
TRIVENTO SHIRAZ - MALBEC				
ARGENTÍNA		🍷🍷🍷🍷		
10364	3000	13,50	Globus hf	4.998 kr.
Dökkfjóluautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Jarðarber, banani.				
TURNING LEAF ZINFANDEL				
BANDARÍKIN		🍷🍷🍷🍷		
04197	750	13,50	Globus hf	1.999 kr.
Rúbrinnautt. Mjök fylling, þurrt, mild sjýra, lítil tannin. Berjaríkt, kryddað.				
SUNDANCE CABERNET SAUVIGNON				
CHILE		🍷🍷🍷🍷		
12288	750	13,00	HOB-vín ehf	1.299 kr.
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Sætkenndur ávöxtur, sólber, brómber, krydd.				
CROCODILE CREEK CABERNET SAUVIGNON				
ÁSTRALÍA		🍷🍷🍷🍷		
17346	3000	13,00	HOB-vín ehf	4.999 kr.
Múrsteinsautt, meðalfylling, þurrt, mild sjýra, lítil tannin. Rauð ber, lyng.				
VINA MAIPO CABERNET SAUVIGNON				
CHILE		🍷🍷🍷🍷		
07259	3000	12,00	Karl K. Karlsson ehf	5.490 kr.
Dökkkirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Bláber, vanílla, lyng.				
FORTIUS TEMPRANILLO				
SPÁNN		🍷🍷🍷🍷		
10163	750	13,50	Karl K. Karlsson ehf	1.599 kr.
Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil stemma. Rauð ber, mildur ávöxtur, vanílla.				

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - Verð gildir í júní 2010. Vínin eru völdin af Birgum.

SANTANA TEMPRANILLO

SPÁNN

14046

3000

13,00

Karl K. Karlsson ehf

4.999 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannin. Rauð ber, kryddjurtir, þroskað.

SUNRISE CABERNET SAUVIGNON

CHILE

09340

3000

13,00

Mekka Wines & Spirits

5.699 kr.

Rúbrinnautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Berjablámi, jörð, vanílla.

LA HABANERA TEMPRANILLO

SPÁNN

09940

3000

12,50

Mekka Wines & Spirits

5.499 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt og ferskt, lítil tannin. Léttir eikartónar og kryddaður, rauður ávöxtur.

CRIOLLO CABERNET - SHIRAZ

ARGENTÍNA

12575

750

13,00

Mekka Wines & Spirits

1.449 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Dökk ber, ávaxtaflaup, brómber, vanílla.

BARONCINI NOBILE DI MONTEPULCIANO FONTELELLERA

ÍTALÍA

12764

750

13,50

The Red Passion ehf

2.014 kr.

Kirsuberjarautt, lítt fylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannin. Rauð ber, kirsuber, lyng, jörð.

ROBERTSON WINERY CABERNET SAUVIGNON

SUBUR-AFRÍKA

07607

3000

13,50

Vittell hf

5.990 kr.

Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Dökk ber, sólber, tóbak, jörð, vanílla, eik.

INTIS MALBEC

ARGENTÍNA

12280

750

13,00

Vittell hf

1.390 kr.

Rúbrinnautt. Meðalfylling, þurrt, mild sjýra, lítil tannin. Jarðarber.

CANTINA ZACCAGNINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

ÍTALÍA

13869

750

12,50

Vín Trío ehf

2.090 kr.

Dökkirúbrinnautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs stemma. Rauð ber, plóma, lyng, krydd.

ROSEMOUNT ROAD RED

ÁSTRALÍA

05954

750

13,50

Ógerðin Egli Skallagrímsson

1.798 kr.

Rúbrinnautt. Meðalfylling, þurrt, mild sjýra, miðlungs tannin. Sætkenndur, rauður ávöxtur.

MON TALTO ORGANIC NERO D'AVOLA

ÍTALÍA

12571

750

13,50

Ógerðin Egli Skallagrímsson

1.798 kr.

Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Berjablámi, krydd, lyng.

GRILLUÐ JARÐARBER

MEÐ VANILLUSKYRKREMI

24 stk. fersk jarðarber
8 stór grillspjót
100 ml sætt hvítvín
1 stk. límóna
2 msk. hráskyur
1 tsb. mulinn rósapípar
1 tsb. matarolla

Aðferð: Skolið jarðarberin, leggið í eldfast mót og hellið yfir þau sætu hvítvíni. Kreistið úr límónu yfir berin, stráið síðan yfir þau rósapípar og hráskyri og dreypið loks öllu yfir. Látið standa í 1 klst. Takið jarðarberin úr leginum og setjið á grillspjótin. Grillið öðrum megin í þrjár mínútur. Setjið á diska, hellið vínleginum yfir og berið fram með vanilluskyrkreminu.

Vanilluskyrkem
1 dós vanilluskyr
100 ml mjómi
1 sítróna, börkur og safinn

Aðferð: Gott er að byrja á því að búa til skyrkremið. Þeytið rjómann í skál. Blandið vel saman rjómanum, vanilluskyrinu, safa úr sítrónu og berkinum. Setjið í kæli.

VÍÐRAR VEL TIL SUMARVÍNA

FORDRYKKIR

TRIVENTO DULCE NATURAL				
ARGENTÍNA				
17486	750	9,50	Globus hf	1.198 kr.
Ljósítrónugult, létt fylling, sætt, milt. Suðrænir ávextir, ferskja, ananas.				

DON LUCIANO MOSCATO				
SPÁNN				
17530	750	7,00	HOB-vín ehf	799 kr.
Ljósítrónugult. Létt fylling, hálf sætt, súruríkt. Vínber, rúsinur, greip.				

CODORNIU CLASICO SEMI-SECO				
SPÁNN				
00514	750	11,50	Mekka Wines & Spirits	1.899 kr.
Ljósugult. Meðalfylling, hálf sætt, ferskt. Mjúkur ávöxtur, epli og léttristaður steinefnakeimur.				

BACH EXTRISIMO SEMI DULCE				
SPÁNN				
04184	750	11,50	Mekka Wines & Spirits	1.549 kr.
Ljósugullíð. Mjúk fylling, hálf sætt, mild súra. Hunang, epli, vanilla, brennisteinn.				

VILLA JOLANDA MOSCATO ROSE DOLCE				
ÍTALÍA				
12583	750	9,50	Rolf Johansen & Co ehf	1.450 kr.
Fólkerskjubleikt. Létt fylling, sætt, ferskt. Skógarber, ferskja, rósir, hunang.				

SANTERO PROSECCO CRAZE				
ÍTALÍA				
11508	750	11,50	Rolf Johansen & Co ehf	1.590 kr.
Fólstrónugræmt, létt fylling, þurr, ferskt. Ljós ávöxtur, melóna, pera.				

ROSEMOUNT GTR				
ÁSTRALÍA				
07118	750	10,50	Ólgerðin Egil Skallagrímsson	1.798 kr.
Ljósítrónugult. Meðalfylling, hálf sætt, fersk súra. Pera, melóna, lítchi, ananas.				

ROSEMOUNT GTR				
ÁSTRALÍA				
10048	3000	10,00	Ólgerðin Egil Skallagrímsson	6.399 kr.
Ljósítrónugult. Létt fylling, hálfþurr, milt. Sætkennir suðrænir ávextir, mangó, blóm.				

KJÚKLINGUR				
LE CEP MERLOT				
FRAKKLAND				
00098	3000	13,00	Bakkus ehf	3.998 kr.
Rúbinrautt. Létt fylling, þurr, mild súra, miðlungs tannin. Rauð ber, jörð.				

PAUL LAURENT				
FRAKKLAND				
17443	750	11,00	Elgur ehf	1.499 kr.
Ljós Rúbinrautt. Létt fylling, þurr, ferskt, mjúkt tannin. Rauð ber, mild barkarkrydd.				

PETER LEHMANN WILDCARD SHIRAZ				
ÁSTRALÍA				
05249	750	14,00	Globus hf	1.899 kr.
Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurr, fersk súra, lítil tannin. Dökk ber, eucalyptus, eik, barkarkrydd.				

CARLO ROSSI CALIFORNIA RED				
BANDARÍKIN				
07876	1500	11,50	Globus hf	2.599 kr.
Rúbinrautt. Létt meðalfylling, þurr og ferskt með lítil tannin. Sælgaetiskenndur berjablámi og kryddkeimur.				

SENORIO DE LOS LLANOS VALDEPENAS CRIANZA				
SPÁNN				
09851	750	12,50	Globus hf	1.499 kr.
Kirsuberjarautt. Lítil fylling, þurr, súruríkt, lítil tannin. Rauð ber.				

GALLO FAMILY VINEYARDS WHITE GRENACHE				
BANDARÍKIN				
09621	3000	9,50	Globus hf	3.998 kr.
Ferskjubleikt. Létt fylling, hálf sætt, ferskt. Hindber, fjókur.				

CUNE RIOJA CRIANZA				
SPÁNN				
14480	750	13,50	Haugen ehf	2.190 kr.
Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, fersk súra, lítil tannin. Rauð ber.				

DON SIMON SELECCION TEMPRANILLO				
SPÁNN				
07995	3000	12,00	Ólgerðin Egil Skallagrímsson	3.999 kr.
Kirsuberjarautt. Létt fylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Skógarber, plóma, lyng.				

TORRES SANGRE DE TORO				
SPÁNN				
14513	3000	13,50	Karl K. Karlsson ehf	5.999 kr.
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Rauð og dökk ber, lyng.				

J.P. CHENET CABERNET SYRAH				
FRAKKLAND				
08563	3000	13,00	Mekka Wines & Spirits	5.699 kr.
Rúbinrautt. Létt meðalfylling. Þurr og milt. Lítil tannin og ferskur berjablámi.				

GRILLAÐUR KJÚKLINGUR

MEÐ SVEITASÆLU

2 heilir kjúklingar
3 hvítlauksrif, marín
2 msk. blóðberg (eða tíman)
börkur af 1 appelsínu, rifinn
1 msk. hlýnsíróp
1 msk. estragon
1 msk. dijon-sinnep

Aðferð: Kljúfið kjúklinginn í tvennt. Hrærið saman hvítlauk, blóðberg, estragon, appelsínubörk, hlýnsíróp og dijon-sinnep og penslið yfir kjúklinginn. Grillið kjúklinginn í 15 mínútur við miðlungshita, lækkið síðan hitann og grillið áfram í 40 mínútur. Snúið kjúklingnum eftir þörfum og penslið með kryddleginum.



Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

GRILLAÐUR LAX

MEÐ SPÍNATI, EPLUM, KARRÍ OG PORTVÍNI

900 g lax, beinhreinsaður og snyrtur
1 dl ólífuolla
salt og pipar
1 hvítlauksrif, marið
1 msk. ferskt blóðberg

Aðferð: Setjið laxinn í eldfast mót. Blandið saman olíu, kryddi og hvítlauk. Hellið yfir laxinn og látið standa í 10 mín. Leggið laxinn á heitt grill og eldið í 4 til 5 mínútur á hvorri hlið.

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Spínat og epli
400 g spínat, ferskt
2 msk. matraskarri
hálfur blaðlaukur, saxaður
1 dl portvín
2 græn epli, söxuð
50 g smjör

Aðferð: Bræðið smjör í potti. Mýkið saxaðan blaðlauk, epli og karri í smjörinu í 3 mínútur. Bætið spínati út í og hellið portvíni yfir. Takið pottinn af hitanum, lokið og látið standa í nokkrar mínútur.

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur



Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

Þrjár smáa kartöflur

GRILLUÐ LÚÐA

MEÐ SÍTRUSSALATI OG KIRSUBERJATÓMÖTUM

800 g ný lúða
salt og pipar
1 msk. ferskt kóríander
2 hvítlauksrif, marín
1 dl ólífuolla

Aðferð: Skerið lúðuna og kryddið með salti, pipar, fersku kóríander og hvítlauk. Hellið ólífuolíu yfir og látið standa við stofuhita í 2 klst. Grillið lúðuna í 3 mínútur á hvorri hlið.

Bakaðir tómatar og sítrussalat
2 box kirsuberjatómatar
3 msk. ólífuolla
1 hvítlauksrif, marið
2 appelsínur
1 límóna
1 sítróna
1 msk. hunang
1 pk. klettasalat

Aðferð: Hitið ófninn í 180°C. Setjið tómatana í eldfast mót með ólífuolíu og hvítlauksrífi. Bakið í 30 mínútur. Meðan tómatarnir eru í ofninum er börkurinn fjarlægður af sítrusávöxtunum, þeir síðan skornir í grófa bita og hunanginu hellið yfir. Merjið kirsuberjatómatana og blandið sítrusávöxtunum og klettasalatinu saman við.

Þrjár smáa kartöflur