

Uppskrift frá Yfirmatsveinn Fridgeir Ingi Eriksson - [The Gallery Restaurant - Hotel Holt, Reykjavik, Iceland](#) - Smálúða undir fölsku hreisti í grænmetishlaupi, þeytt í hnetu olíu og vanillukryddduðu kjötsoði.



**Smálúða undir fölsku hreisti í grænmetishlaupi, þeytt í hnetu olíu og vanillukryddduðu kjötsoði**

Aðferð:

Smálúðan er skorin í viðeigandi skammta, kínahreðka skorið í þunna strimmla og pastað líka. Þetta er svo sett ofan á smálúðuna, það skiptir ekki máli í hvernig formi það er á skurðinum, bara að það sé þunnt. Fenillinn er svo skráldur, skorinn niður og svo forsoðinn. Fenillinn er hitaður upp með teskeið af hnetuolíu með ristudum möndlum og þunnum apríkósum. Smjórið er brúnað með hnetunum og þeytt saman við edik og svo með olíunni þar til sósan verður þykk.

Smálúðan er svo sett í eldfast mót, svo er botnsfyllt með vatni, svo er sett lok yfir það og hún er bökuð á 160°C í 8-10 mínútur.

**Heimalagað pasta**

2

eggjarauður

2

egg

2

matskeiðar

af olive olíu

150

Created by: Debra C. Argen

gr

hveiti



Nudda saman með höndunum, bæta við hveiti ef þess þarf.

hráefni:

500

gr

smálúðu

1

hreðka

stykki

Heimalagað pasta

2

dl

kjötsoð

Smá

vanillu

2

stykki

fenill

2

dl

hnetu olíu

Created by: Debra C. Argen

ristaðar möndlur

The Gallery Restaurant er opinn 12:00-14:30 og 18:00-22:30 alla daga vikunnar.



**The Gallery Restaurant**

Read about **Hotel Holt** in the **Hotels and Resorts** and **Restaurants** section and also **Chefs' Recipes** in **English**.



**The Gallery Restaurant**  
**Hotel Holt**  
**Bergstadastraeti 37**  
**101 Reykjavik, Iceland**  
**Telephone:+354-552-5700**  
**Fax:+354-562-3025**  
**Email:[holt@holt.is](mailto:holt@holt.is)**  
**[www.Holt.is](http://www.Holt.is)**

Read other articles on **Iceland** in the **Destinations**, [Hotels and Resorts](#), [Restaurants](#), [Chefs' Recipes](#), [Spas](#), [Fashion](#), and **Adventures** sections.



For information on Iceland, please visit the **Iceland Tourist Board** website, [www.IcelandTouristBoard.com](http://www.IcelandTouristBoard.com).



For information on **Icelandair**, please visit: [www.Icelandair.com](http://www.Icelandair.com).

Created by: Debra C. Argen



For information on **Budget Rental Car**, please visit: [www.Budget.is](http://www.Budget.is).

© October 2009. Luxury Experience. [www.LuxuryExperience.com](http://www.LuxuryExperience.com). All rights reserved.