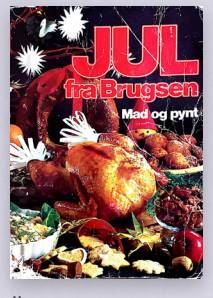
Jóladunnan hjá Bo Møller

Hvørji jól fylgir Bo Møller, marknaðarleiðari í FK, trúfast hesi uppskriftini, tá hann steikir dunnu. Tað hevur hann gjørt síðani FK í áttatiárunum seldi eina rød av kókibóklingum.
Uppskriftin er úr bóklinginum "Jul fra Brugsen".



Vit endurgeva her hesa nostalgisku og einføldu uppskriftina.

Dunna til fýra fólk
1 dunna, uml. 2800 gr
1,5 tsk. av salti
2 súrlig súrepli, flust og skorin í bátar
uml. 100 gr. av sviskum uttan steinar

Steikitíð
Dunna, 2400 gr., 1,5–1,75 tíma
Dunna, 2800 gr., 1,75–2,25 tímar

Sós
Veingir, hálsur, krás og hjarta
0,75 l. av vatni
1 kvist av timian
1 leyk
1 tsk. av salti
4 piparkorn

1-2 tsk. av maizena mjøli
salt, pipar og kulør eftir tørvi

Tilhoyr
Hvít epli, brúnkað epli, reyðkál, súltutoy

Bo Møller, marknaðarleiðari í FK

Mannagongd
Turka dunnuna innan og uttan. Klipp uttastu veingjarbroddarnar og eitt sindur av skinninum á hálsinum av og legg til síðis. Fest restina av hálsinum og veingjunum á ryggin við kjøtpinnum.

Gníggja dunnuna við salti og fyll hana við súreplum, sviskum og livur í terningum, sum tær nú dámar.

Lat dunnuna aftur við kjøtpinnum og legg hana við rygginum upp í steikiskuffu.

Steik hana í umleið hálvan tíma við 160 stigum.

Kóka ímeðan grundina til sósina. Kóka spakuliga í umleið ein hálvan tíma veingjarbroddar, háls, hjarta og krásina í vatni við timian, leyki, salti og piparkornum til suppu. Síla fylluna í suppuni frá og set suppuna til síðis.

Vend dunnuni og solda ovasta feittið, sum er smeltað av dunnuni, frá. Stoyt suppuna í steikiskuffuna og steik dunnuna lidna við 160 stigum alt eftir, hvussu nógv hon vigar.

Stoyt síðani soðið av skuffuni og skúma feittið frá. Til seinast skal dunnan steikjast í umleið 10 minuttir við 225 stigum, so hon verður brún og gylt.

Javna soðið við maizena og smakka til við salti og pipari. Rør kulør í eftir egnum tykki.

Gás, uml. 4200 gr.
Tillaga uppskriftina til dunnu: Brúka tvífalt so nógva fyllu og kryddarí. Steik gásina við rygginum upp í umleið 1 tíma við 160 stigum. Vend henni og steik víðar við bringuni upp í 2–2,5 tíma.