



Bökuð laxavefja

Mexíkósk laxavefja með salsa- og ostasósu.

Hráefni

1 pakki Mission vefjur með grillrönd
200 g Philadelphia rjómaostur
1 krukka Mission salsasósa, mild
500 g lax í bitum
1 poki spínat
100 g rifinn ostur

Marinering fyrir laxinn

Tabasco Sriracha sósaefrir smekk
salt og pipareftir smekk

Toppað með

Mission ostasósu og rifnum ostieftir smekk

Borið fram með

Lime
Corona bjór
Salsa- og ostasósu
Tilda hrísgrjónum
Tabasco Sriracha sósa

Leiðbeiningar

Marinerið laxinn með Tabasco Sriracha sósunni, salti og pipar.

Smyrjið vefjurnar með rjómaosti.

Bætið salsasósu, spínati, laxi og rifnum osti á vefjurnar.

Rúllið vefjunum upp og setjið ostasósu og rifinn ost yfir þær.

Setjið vefjurnar í eldfast mót og bakið í ofni við 180°C í 10-15 mínútur.

Berið fram með hrísgrjónum, kóríander, Corona bjór og sósum.



Heslihnetukubbar

Hér er á ferð ótrúlega einfalt hnetunammi eða orkukubbar, sem er einstaklega fljótlegt að skella í þar sem maður malar hráefnið bara niður og klessir svo í form og sker svo í kubba eftir kælingu. Kakósmjórið gerir það að verkum að þeir harðna í frysti og tolla saman. Ég viðurkenni að í hvert sinn sem ég hef gert þá hugsa ég alltaf um það hversu skemmtilegir þeir væru á svona bakka með berjum, kókoskúlum og kannski kasjúosti og grænmeti, þið vitið á svona partybakka. Ég hef aldrei náð svo langt þar sem þeir hverfa áður en ég næ að gera ostinn eða kaupa berin en þetta er allavega hugmynd svona ef einhver er að fara að halda boð.

Hráefni

200 g poki lífrænar heslihnetur frá Rapunzel, ca 3 dl

1 dl pekanhnetur

10 stk ferskar steinhreinsaðar dökkulur

1 msk carob duft (hægt að sleppa eða skipta út fyrir kakó)

1 msk kakó

2 msk bráðið kakósmjör, ég nota lífrænt frá Rapunzel

1 hnetusmjör, fyrir þá sem elska hnetusmjör er vissulega hægt að setja meira, ég nota lífrænt frá Rapunzel og það er vissulega hægt að skipta hnetusmjöri út fyrir möndlusmjör eða annarskonar trjáhnetusmjör.

Leiðbeiningar

Eftir að búið er að steinhreinsa dölurnar er öllu skellt í matvinnsluvél og malað niður í kurl. psst.. þetta klístraða kurl er líka hægt að nota sem múslikurl útá smoothie skál....

Kurlinu er svo komið fyrir í ílát/form og þjappað vel svo það myndi þéttan massa. Ég nota stærri týpuna af glernestisboxum frá ikea. Ágætt er að setja bökunarpappír í botinn svo auðveldara sé að ná namminu úr forminu.

Skellið forminu inní frysti og æfið þolinmæðina. Nammið er tilbúið eftir ca. 1 klst.

Takið útúr frysti og skerið í bita og njótið. Geymist best í frysti.

Verði ykkur að góðu.



Kjúklingur á teini með guðdómlegri gyðjusósu

Grillaður kjúklingur með bragðmikilli sósu.

Hráefni

Grillkjúklingur

500 g kjúklingalundir frá Rose Poultry
6 msk akasíuhunang
2 msk sojasósa frá Blue Dragon
safi úr 1/2 sítrónu
salt og pipar

Guðdómleg gyðjudressing

1 búnt af ferskri basilíku
1/2 búnt af steinselju
1 bolli grísk jógúrt
2 tsk agave síróp/hunang
safi af 1 sítrónu
2 hvítlauksrif
1/2 tsk eplaedik
1 tsk Heinz Worcestershire sósa
salt og pipar
ólífuolía

Leiðbeiningar

Grillkjúklingur

Blandið öllu saman í skál og smakkið til.

Leggið kjúklinginn í marinerunguna og geymið í kæli í amk klukkustund.

Leggið grillteina í bleyti í 30 mínútur svo þeir brenni ekki.

Þræðið því næst kjúklinginn upp á teinana og grillið þar til kjúklingurinn er fulleldaður.

Guðdómleg gyðjudressing

Setjið öll hráefnin að ólífuolíunni frátalinni í matvinnsluvél og blandið vel saman.

Hellið olíunni ofur varlega saman við á meðan vélin er í gangi þar til allt hefur blandast vel saman.

Geymið í kæli í nokkrar klukkustundir.



Ofnbakaðar kjötbollur með spaghetti

Ítalskar kjötbollur með pestó, dásamlegri sósu og spaghetti bakað í ofni með ferskum mozzarella og toppað með basilíku

Hráefni

- 800 g nautahakk
- ½ krukka pestó með sólþurrkuðum tómötum frá Filippo Berio
- 1 dl kotasæla
- 1 dl parmigiano reggiano, rifinn
- 1 egg
- 2 hvítlauksrif
- 1 tsk origano
- Salt & pipar
- Ólífuolía
- Ferskur mozzarella
- Spaghetti frá De Cecco
- Fersk basilíka

Sósa

- Hunts tómatssósa í dós
- 1-2 hvítlauksrif
- 1 dl parmigiano reggiano
- 2 msk Philadelphia rjómaostur
- Salt & pipar

Leiðbeiningar

Byrjið á því að blanda saman nautahakki, pestó, kotasælu, parmigiano reggiano, eggi, pressuðu hvítlauksrifi, origano, salti og pipar í skál. Hnoðið öllu saman með höndunum eða notið hrærivél.

Mótið kjötbollurnar með matskeið þannig að þær verði allar svipaðar að stærð.

Dreifið bollunum í eldfast form klætt með bökunarpappír.

Dreifið ólífuolíu yfir þær og bakið í 20-25 mín við 190°C eða þar til bollurnar eru eldaðar í gegn.

Sjóðið spaghetti eftir leiðbeiningum og útbúið sósuna á meðan kjötbollurnar eru að bakast.

Sósan: Hrærið saman tómatsósu, pressuðu hvítlauksrifi, parmigiano reggiano, rjómaosti, salti og pipar í potti við vægan hita.

Dreifið spaghetti í eldfast mót. Því næst dreifið kjötbollunum ofan á og hellið sósunni yfir.

Rífið ferskan mozzarella og dreifið yfir og bakið í ofni í 5-7 mínútur eða þar til osturinn er bráðnaður.

Berið fram með ferskri basilíku og parmigiano reggiano.



Bragðmikil Indversk Korma veisla

Ó hvað ég gæti lifað á indverskum mat! Um daginn langaði mig svo hrikalega í almennilega indverska veislu. Með naan brauðum, pappadums, mangó chutney og öllu. Ég ákvað að prófa Korma sósuna frá Pataks og ég svo sannarlega mælt með henni. Í grunninn er hún mild og mjög bragðgóð en ef maður vill aðeins meiri hita er hægt að bæta við smá chili til dæmis. Til þess að gera aðeins meiri stemningu finnst mér mjög gott að steikja pappadums með og það er miklu auðveldara en það gæti virst í fyrstu. Mæli með því að þið prófið það með.

Hráefni

- 4 kjúklingabringur
- 3 msk Tandoori paste frá Patak's
- 3 msk hrein grísk jógúrt
- 1 lítill rauðlaukur
- 1 rauð paprika
- 1 krukka Korma sósa frá Patak's
- Salt og chiliduft
- 250g hýðis basmati hrísgrjón frá Rapunzel
- Pappadums frá Patak's
- Mango chutney frá Patak's
- Naan brauð frá Patak's

Leiðbeiningar

Byrjið á því að sjóða hrísgrjónin samkvæmt leiðbeiningum

Skerið kjúklinginn í bita og setjið í skál. Bætið jógúrti og tandoori mauki saman við og hrærið saman við

Skerið paprikuna og rauðlaukinn í strimla

Setjið 1 msk af olíu á pönnu og snöggsteikið paprikuna og laukinn. Takið af pönnunni og setjið kjúklinginn út á pönnuna. Steikið í 2 mín og setjið Korma sósuna út á og látið malla í 20 mín.

Úðið naan brauðið með vatni og hitið í nokkrar mín. í ofni.

Berið fram allt saman. Pappadums er langbest með mango chutney en allt spilar þetta dásamlega heild.



Risarækjutaco með avacadosalsa og kóriandersósu

Geggjað risarækjutaco með avacado salsa og kóriandersósu.

Hráefni

Risarækjutaco með avacadosalsa og kóriandersósu

2 pakkar risarækja frá Sælkerafiski
2 msk ólífuolía frá Filippo Berio
2 hvítlauksrif
1 tsk cumin
1 tsk chilíduft
1/2 tsk hvítlauksduft
1/2 tsk sjávarsalt
límónusafi

Avacadosalsa

250 g kirsuberjatómatar
3 avacado, skorin í bita
1 jalapeno, fræhreinsað og saxað
salt og pipar
safi úr hálfri límónu
ferskt kóriander, saxað

Kóriandersósa

1 dós 5% sýrður rjómi
2 msk smátt saxað kóriander
1 msk límónusafi
12 tortillur frá Mission t.d. með grillrönd

Leiðbeiningar

Afþýðir rækjurnar. Hrærið saman ólífuolíu, hvítlauk, cumin, chilí, hvítlauksduft og smakkið til með salti. Setjið rækjurnar saman við og marinerið eins lengi og tími leyfir, frá 10 mínútum í allt að sólahring.

Hitið olíu á pönnu og steikið rækjurnar á háum hita þar til þær eru orðnar fallega bleikar á lit eða í 4-5 mínútur. Takið af hitanum og kreistið límónusafa yfir rækjurnar.

Gerið avacadosalsa með því að blanda öllu saman og kreista límónu yfir og salta og pipra.

Best er að gera hana rétt áður en rétturinn er borinn fram því annars missir avacadoið sinn fallega lit. En ef þið þurfið að geyma þetta í smá tíma er gott að láta steininn úr avacadoinu í skálina og plastfilmu yfir allt.

Gerið sósuna með því að hræra öllu vel saman.

Hitið tortillurnar og setjið avacadosalsa, risarækjur og sósuna yfir allt. Stráið fersku kóriander yfir og berið fram fersku kóriander.