



Grillað lambafille og Duchesse kartöflur

Lambafille er alltaf klassík! Hér er einföld útfærsla af slíkum með Duchesse kartöflum, rjómalagaðri piparsósu og salati með berjum.

Hráefni

5 stk Lambafille
Caj P original grillolía (muna hrista flöskuna)

Duchesse kartöflur

800 g bökunarkartöflur
70 g smjör við stofuhita
50 ml rjómi
2 stk eggjarauður
salt og pipar eftir smekk

Piparsósa með rjóma

1 stk skallott laukur
2 stk hvítlauksrif
200 ml Muga rauðvín
30 ml rauðvínshedik
1 stk saxað timian
1 stk lárviðarlauf
200 ml vatn
1 msk Oscar nautakraftur
5 stk möluð svört piparkorn (fínt)
250 ml rjómi
1 tsk græn piparkorn í krukku/vökva
salt eftir smekk
sósujafnari (Maizena)
smjör til steikingar (c.a 30g)

Salat

Klettsalat/veislusalat
Driscolls jarðaber
Driscolls brómber
Fetaostur

Leiðbeiningar

Lambafille eldun

Hellið um ½ flösku af Caj P olíu yfir lambakjötið og veltið því upp úr henni svo það hjúpast allan hringinn.

Leyfið kjötinu að hvíla í 10 mínútur áður en þið skerið í það.

Leyfið að liggja í marineringunni í að minnsta kosti klukkustund (yfir nótt líka í lagi).

Grillið á meðalhita á grillinu, fyrst í um 5 mínútur með fituhliðina niður og síðan aftur í 5-7 mínútur á

hinni hliðinni, eða þar til þeim kjarnhita sem þið óskið eftir er náð.

Leyfið kjötinu að hvíla í 10 mínútur áður en þið skerið í það.

Duchesse kartöflur

Flysið kartöflurnar og skerið í minni bita, sjóðið þar til þær mýkjast.

Hellið vatninu af og setjið kartöflurnar aftur í pottinn á hellunni við lægsta hita þar til allt vatn gufar upp úr pottinum (viljið hafa kartöflurnar eins þurrar og þið getið).

Setjið þær næst í hrærivélarskálina með K-inu og blandið smjöri saman við.

Þegar smjörið er bráðið má setja rjómann og því næst pískaðar eggjarauður, saltið og piprið eftir smekk.

Setjið kartöflumúsina í sprautupoka með stórum, opnum stjörnustút og sprautið toppa.

Hitið í 210°C heitum ofni í 12-15 mínútur eða þar til topparnir fara aðeins að dökkna.

Piparsósa með rjóma

Saxið skalottlaukinn smátt og rífið hvítlauksrifin niður, steikið í smjöri við vægan hita þar til mýkist.

Hækkið hitann og hellið rauðvíni, rauðvínседiki, timian og lárviðarlaufi saman við og leyfið að sjóða niður í um 10 mínútur.

Bætið þá restinni af hráefnunum saman við og smakkið til.

Pískið allt vel saman og leyfið að malla nokkrar mínútur, þykkið eftir smekk með sósujafnara.

Salat

Blandið öllum hráefnum saman í skál og salatið er klárt



Dúnmjúkir & litríkir vegan kleinuhringir

Ég hef oft talað um það að hvað mér finnst gaman að gera djúsi og góðar vegan uppskriftir. Í kringum mig eru all mörg börn sem hafa ýmis óþol og ofnæmi og þá er lang einfaldast að útbúa vegan gúmmelaði fyrir krakkana og öll geta þá fengið sér það sama. Ég gerði þessa kleinuhringi um daginn og þeir komu alveg ótrúlega skemmtilega á óvart. Þeir eru mjúkir og bragðgóðir og hægt að leika sér endalaust með skraut og glassúr. Í stað venjulegrar mjólkur notaði ég Oatly haframjólk og það kom vel út, bæði í kleinuhringjunum sjálfum sem og glassúrnum sem ég dýfði þeim í. Þessa verðið þið bara að prófa!

Hráefni

Kleinuhringir

400 g hveiti
100 g sykur
1 msk þurrger
1 tsk salt
230 ml Oatly haframjólk 2.8%
60 tsk jurtaolía
2 stk vanilludropar
3 stk Palmín djúpsteikingarfeiti

Glassúr

400 g flórsykur
2 msk kakó fyrir súkkulaðiglassúr
4 msk Oatly haframjólk 2.8%
1 vanilludropar
Matarlitur að eigin vali
Kökuskraut ef vill

Leiðbeiningar

Setjið þurrefni í hrærivélaskál og hrærið aðeins saman með hnoðaranum.

Velgið haframjólkina og olíuna saman upp í 37°C. Hellið blöndunni rólega saman út í þurrefnin ásamt vanilludropum. Látið hrærivélina hnoða deigið í 5 mín á rólegum hraða.

Látið deigið hefast í 90 mín.

Klippið út ferninga úr bökunarpappír, nægilega stóra til þess að kleinuhringur passi á hann.

Rúllið út deigið með kökukefli þar til það er um hálfur sentimetri að þykkt. Skerið út kleinuhringi með kleinuhringjajárni eða einhverju kringlóttu formi. Skerið minni hring innan úr með kringlóttu áhaldi, hægt að nota kremstút eða tappa ef ekki vill betur. Setjið hvern kleinuhring ofan á bökunarpappírshúti. Leggið kleinuhringina á bökunarplötu.

Hitið ofninn í 40°C og úðið að innan með vatni. Setjið plöturnar með kleinuhringjunum í ofninn og hefið í 40 mín.

Setjið palmínkubbana í þykkbotna pott og hitið feitina upp í 175°C. Setjið bökunarplötu nálægt pottinum og klæðið með tvöföldu lagi af eldhúspappír.

Steikið kleinuhringina í feitinni og passið að halda hitastiginu jöfnu. Ef feitin verður heitari en þetta geta hringirnir brennst að utan en orðið hráir innan í.

Þegar kleinuhringirnir eru tilbúnir veiðið þá upp úr og leggið á eldhúspappírinn. Endurtakið þar til allir kleinuhringirnir eru steiktir.

Útbúið glassúrinn og þegar hringirnir hafa kólnað að mestu dýfið þeim þá í glassúrinn og dreifið kökuskrauti strax yfir.

Það er hægt að frysta kleinuhringina en þá er best að gera það án glassúrsins.



Kjúklingalundir á pastabeði

Þessi réttur er eitthvað sem þið verðið að prófa! Að blanda saman kastaníusveppum, portobello- og klassískum sveppum gefur dásamlegt bragð.

Hráefni

700 g Rose Poultry kjúklingalundir (1poki)
500 g sveppir (blandaðir)
3 stk skallott laukur (smátt saxaður)
3 stk hvítlauksrif (rifin)
70 g smjör
400 ml rjómi
250 ml þeyttur rjómi
3 msk sítrónusafi
2 msk fljótandi nautakraftur
3 msk söxuð steinselja
ólífuolía til steikingar
salt + pipar + hvítlauksduft
12 stk De Cecco hreiður (tagliatelle)

Leiðbeiningar

Byrjið á því að skera niður sveppina og taka allt hráefni til.

Næst má hita ofninn í 190°C og snöggsteikja lundirnar, rétt til að brúna þær á öllum hliðum, upp úr olíu og smá smjöri, kryddið eftir smekk. Setjið lundirnar í eldfast mót og í ofninn í 15 mínútur, sjóðið pastað á meðan.

Steikið einnig á meðan sveppi, lauk og hvítlauk upp úr 70 g af smjöri við meðalháan hita þar til þeir mýkjast og safinn gufar upp, færið þá næst yfir á disk.

Hellið 400 ml af rjóma á pönnuna, hækkið hitann og leyfið rjómanum að sjóða niður, bætið kjötkrafti saman við.

Þegar sósan fer aðeins að þykkna má bæta steinselju, sítrónusafa og 250 ml af léttþeyttum rjóma saman og bæta síðan sveppunum aftur á pönnuna, blandið varlega saman.

Berið réttinn síðan fram með því að setja pasta á disk, hella vel af sósu og sveppum yfir og setja kjúklinginn ofan á, njótið með góðu hvítvíni.



Tandoori kjúklingur á naan brauði

Bragðgóður og ljúfur grillréttur sem þið verðið að prófa í sumar. Grillaður tandoori kjúklingur borinn fram á heimagerðu naan brauði með cheddar- og rjómaosti, gúrku, tómötum, klettsalati og mangó chutney sósu. Þessi réttur leikur við bragðlaukana og frábær með ísköldu hvítvíni.

Hráefni

- 1 Rose Poultry úrbeinuð kjúklingalæri (700 g)
- 2 msk hrein jógúrt
- 3 msk tandoori paste frá Patak's Philadelphia rjómaostur
- 2 dl smátt skorin gúrka (eða magn eftir smekk)
- 2 dl smátt skornir kokteil tómatar (eða magn eftir smekk)
- Rifinn cheddar ostur eftir smekk
- Ruccola salat eftir smekk
- 1-2 vorlaukar
- Ferskur kóriander eftir smekk

Heimagert naan brauð

- 2 dl fínt spelt (& meira ef þarf)
- 1 dl hrein jógúrt
- 1 tsk lyftiduft
- 0,25 tsk salt
- 0,50 tsk garam masala (má sleppa)

Mangó Chutney sósa

- 2 dl hrein jógúrt
- 3 msk mangó chutney frá Patak's

Leiðbeiningar

Snyrtið kjúklinginn og blandið honum saman við jógúrt og tandoori paste í skál. Leyfið kjúklingnum að marenerast í 1 klukkustund eða jafnvel yfir nótt.

Grillið kjúklinginn á heitu grilli þar til hann er eldaður í gegn.

Smyrjið naan brauðin með rjómaosti og dreifið yfir rifnum cheddar osti eftir smekk. Bakið inní ofni í 5-7 mínútur eða þar til osturinn er bráðnaður.

Dreifið klettsalati yfir ásamt smátt skornum tómötum og gúrku. Leggið eitt kjúklingalæri ofaná og dreifið sósunni, smátt skornum vorlök og kóriander.

Naan brauð

Blanda saman spelti, jógúrt, salti og garam masala í skál með sleif eða skeið.

Hræra öllu vel saman og að lokum nota hendurnar til að mynda kúlu. Bætið spelti saman við eftir smekk ef ykkur finnst blandan of blaut.

Myndið 6-8 kúlur úr deiginu og fletjið þær út með kökukefli.

Steikið deigið á báðum hliðum á vel heitri pönnu. Tekur stutta stund að steikjast, fylgist með og passið að brauðið brenni ekki.



Tígísrækju Tostadas

Almáttugur minn hvað þetta var ferskt og gott og frábær tilbreyting frá haustmatnum sem ég er búin að vera með undanfarið! Tígísrækjur eru alveg svakalega góðar af grillinu!

Hráefni

Tígísrækju Tostadas

- 700 g stór tígísrækja frá Sælkerafiski
- 250 ml Caj P grillolía með hvítlauk
- Rauðkál ferskt
- 10 stk Tostadas skífur harðar eða litlar mjúkar tortilla kökur
- Guacamole (sjá uppskrift hér að neðan)
- Sýrður rjómi
- Kóríander

Guacamole uppskrift

- 3 stór þroskuð avókadó
- 1 box kirsuberjatómatar (250 g)
- 1 lítill rauðlaukur
- 2 msk kóríander (saxað)
- 2 rifin hvítlauksrif
- 0,50 stk lime (safinn)
- Salt og pipar eftir smekk

Leiðbeiningar

Tígísrækju Tostadas

Affrystið rækjurnar, skolið og þerrið.

Hrærið þeim saman við grillolíu í skál, plastið og geymið í kæli í að minnsta kosti 2 klukkustundir.

Áður en rækjurnar eru grillaðar má skera rauðkál smátt niður, útbúa Guacamole og taka til önnur hráefni.

Raðið rækjunum upp á grillspjót og grillið við háan hita í um 3 mínútur á hvorri hlið eða þar til þær verða bleikar á litinn, þá eru þær tilbúnar. Gott er að spreypja grillið fyrst með PAM matarolíuspreyi til að rækjurnar festist síður við og síðan má pensla þær 1 x á hvorri hlið með auka grillolíu á meðan þær eldast.

Raðið síðan öllu saman á hverja Tostadas skífu, fyrst rauðkál, guacamole, síðan rækjur, næst sýrður rjómi og loks ferskur kóríander.

Gott er að bera restina af guacamole fram með nachos flögum.

Guacamole uppskrift

Stappið avókadó, skerið tómata smátt og saxið rauðlaukinn.

Blandið næst öllu saman í skál með sleikju og kryddið eftir smekk.

Ísköld Stella toppar þessa máltíð síðan auðvitað!