



# Spaghetti með burrata

Súper einfalt sumarspaghetti með burrata.

## Hráefni

400 g De Cecco spaghetti  
½ stk laukur  
4 stk hvítlauksrif  
350 g kirsuberjatómatar  
1 stk dós hakkaðir tómatar frá Hunt's með hvítlauk (411g)  
150 g rjómi  
3 msk parmesanostur (+meira ofan á eftir eldun)  
3 msk söxuð basilika (+meira til skrauts)  
ólífuolía  
salt, pipar, laukduft  
Balsamik gljái  
2 stk Burrata ostar

## Leiðbeiningar

Sjóðið spaghetti í söltu vatni þar til það er al dente.

Saxið laukinn smátt og steikið í nokkrar mínútur upp úr ólífuolíu eða þar til hann mýkist.

Rífið þá hvítlaukinn saman við og steikið áfram ásamt því að hella tómtunum saman við.

Eldið við meðalhita þar til tómatarnir byrja að springa en þá má bæta hökkuðum tómtum í dós og rjóma á pönnuna og leyfa að malla í nokkrar mínútur, krydda til eftir smekk.

Að lokum má bæta 3 msk. af parmesanosti saman við og hræra vel.

Berið fram með burrata osti, balsamik gljáa, rifnum parmesan og ferskri basiliku.

Rífið þá hvítlaukinn saman við og steikið áfram ásamt því að hella tómtunum saman við.

Eldið við meðalhita þar til tómatarnir byrja að springa en þá má bæta hökkuðum tómtum í dós og rjóma á pönnuna og leyfa að malla í nokkrar mínútur, krydda til eftir smekk.

Að lokum má bæta 3 msk. af parmesanosti saman við og hræra vel.

Berið fram með burrata osti, balsamik gljáa, rifnum parmesan og ferskri basiliku.



# Pizza fyrir tvo

Hér er á ferðinni ekta pizza fyrir rómantískan kvöldverð! Auðvitað má gera þessa pizzu við hvaða tilefni sem er en mér fannst þetta eitthvað svo ekta þannig stemming í henni. Almáttugur hvað perur, brie og karamelluhnetur eru fullkomin blanda og þið hreinlega verðið að prófa þessa snilld!

## Hráefni

50 g pekanhnetur  
50 g sykur  
20 g smjör  
1 gott pizzadeig að eigin vali  
5 msk ricotta ostur  
2 litlar perur  
0,75 brie ostur  
5 stk hráskinkusneiðar  
Filippo Berio balsamik gljái  
Ferskt timian  
Ólífuolía  
Salt, pipar, hvítlauksduft  
Njótið með Muga rauðvíni

## Leiðbeiningar

Byrjið á því að útbúa karamelluhnetur með því að saxa pekanhneturnar niður og bræða næst sykurinn á pönnu. Setjið smjörið síðan á pönnuna áður en sykurinn fer að brenna, hrærið vel saman, lækkið hitann og blandið pekanhnetunum saman við. Leyfið hnetunum að drekka aðeins í sig karamelluna og hrærið vel. Dreifið síðan úr hnetublöndunni á bökunarpappír og leyfið að storkna á meðan pizzan er undirbúin.

Hitið ofninn í 220°C og mótið pizzu sem fyllir nánast út í eina bökunarplötu.

Smyrjið ricotta osti yfir botninn og skerið perur og brie ost í sneiðar og raðið yfir pizzuna.

Penslið með smá ólífuolíu og kryddið eftir smekk.

Bakið í 17-20 mínútur eða þar til botninn fer að gyllast vel og pizzan er tilbúin.

Toppið með hráskinku, karamelluhnetum, balsamik gljáa og smá fersku timian.



# Pestópasta með kjúklingi

Eftir mikið af grillmat, út að borða og alls konar sukki í fríinu kallaði pasta á mig sem fyrsta uppskrift sem ég eldaði hér heima! etta var hrikalega góður réttur og ungir sem aldnir borðuðu vel.

## Hráefni

3 stk kjúklingabringur frá Rose  
500 g De Cecco spaghettí  
3 stk hvítlauksrifrifin  
300 g kirsuberjatómatar  
150 g grænt pestó frá Filippo Berio  
3 msk basilika söxuð  
Salt, pipar, hvítlauksduft  
Ólífuolía til steikingar  
1 stk Burrata ostur  
[Muga hvítvín](#)

## Leiðbeiningar

Skerið kjúklingabringurnar í bita, steikið upp úr ólífuolíu og kryddið eftir smekk, geymið.

Sjóðið næst spaghetti á meðan annað er undirbúið.

Steikið næst tómatana í olíu við meðalhita í um 5 mínútur, bætið hvítlauknum við síðustu mínútuna og leggið til hliðar á disk.

Setjið næst pestó og basiliku á pönnuna og blandið saman þar til heitt.

Hellið síðan öllu saman á pönnuna með pestóinu, kjúkling, spaghetti og tómötum og blandið létt saman.

Toppið að lokum með ferskum burrata osti og basilikulaufum og berið fram með góðu hvítlauksbrauði.

Pestópasta og hvítvín er fullkomin tvenna!



# Vegan Sjónvarpskaka

Sjónvarpskaka er ein af þeim kökum sem flestir sameinast um að þykja góð. Hún klárast alltaf upp til agna og eru bæði ungir og aldri jafn sólgirnir í hana. Hér er ég með vegan útgáfu og hana er gott að grípa í hvort sem þið eruð vegan eða þurfið að sleppa eggjum eða mjólk vegna ofnæmis. Rapadura hrásykurinn frá Rapunzel er sérstaklega góður þar sem notast á við púðursykur og hér prófaði ég að nota hann í kókostoppinginn. Hann gefur gott karamellubragð sem passar einstaklega vel í þessa uppskrift.

## Hráefni

### Kakan

3 bollar hveiti  
2 msk maízenamjöl  
1,50 tsk lyftiduft  
0,50 tsk matarsódi  
300 ml Oatly haframjól  
½ bolli Oatly jógúrt með vanillubragði  
120 g brætt vegan smjör  
70 ml jurtaolía eða fljótandi kókosolía  
300 g hrásykur  
3 tsk vanilludropar  
2 tsk eplaedik

### Kókostopping

130 g vegan smjör  
130 g Rapadura hrásykur frá Rapunzel  
120 g kókosmjöl frá Rapunzel  
3 msk Oatly haframjól

## Leiðbeiningar

Hitið ofninn í 160° blástur. Setjið bökunarpappír í skúffukökuform og setjið til hliðar.

Setjið þurrefnin saman í skál og hrærið vel í með þísk. Bræðið smjörið og setjið restina af vökvanum saman í skál eða könnu og hrærið saman.

Blandið blautefnum saman við þurrefnin og setjið smjörið saman við að síðustu. Setjið deigið í formið og bakið í 30 mín eða þar til þrjóni sem stungið er í kökuna kemur hreinn upp.

Á meðan kakan er í ofninum útbúið þið kókoskaramelluna, þegar þið takið kökuna út úr ofninum setjið þá yfirhita á ofninn og hækkið hitastigið upp í 200°C.

Smyrjið karamellunni yfir kökuna og setjið hana aftur inn, passið að setja hana ofarlega í ofninn. Bakið karamelluna í 5 mín eða þar til hún er farin að brúnast og bubbla á köntunum.





# Kalkúna klúbbsamlöka

Klúbbsamlöka er eitthvað sem allir elska! Kalkúnn, beikon og majónes borið fram með Stellu.

## Hráefni

600 g kalkúnabringaí sneiðum  
8 sneiðar, samlokubrauðþykkskorið  
Heinz majóneseftir smekk  
salat  
2 bufftómatar  
0,50 rauðlaukur  
16 sneiðar beikonsteikt og stökkt  
Heinz yellow mustard mild sinnepeftir smekk  
Filippo Berio ólífúolíatil steikingar  
smjörtil steikingar  
**Berið fram með**  
Maarud flögum með salti og pipar  
Stella Artois 0,0%

## Leiðbeiningar

Smyrjið brauðið með majónesi.

Raðið salati, tómötum, kalkúnabringu og beikoni á brauðsneið.

Sprautið sinnepi yfir og setjið aðra brauðsneið ofan á.

Smyrjið majónesi utan á brauðið fyrir steikingu.

Hitið ólífúolíu og smjör á pönnu og steikið samlokuna á báðum hliðum.

Skerið samlokuna í fjóra hluta og berið fram með Maarud flögum og Stellu Artois.



# Vefja með sterku túnfisksalati

Sterkt túnfisksalat vefja sem þú átt eftir að gera aftur og aftur því hún er svo góð!

## Hráefni

1 dós túnfiskur  
¾ rauðlaukur  
1 rauð paprika  
1 jalapenó  
3-4 msk Heinz majónes  
1 msk Tabasco sriracha sósa  
1 tsk sojasósa  
Salt og pipar eftir smekk  
Grænkál  
Mission vefjur

## Leiðbeiningar

Setjið túnfiskinn í skál, skerið rauðlaukinn og paprikuna smátt niður og bætið út í.

Fræ hreinsið jalapenóinn og skerið hann mjög smátt niður og bætið út í.

Setjið majónesið út í skálina ásamt sriracha sósu og soja sósu, blandið öllu vel saman.

Smakkið salatið og bætið út í salt og pipar ef ykkur finnst vanta.

Setjið grænkál og túnfisksalat á vefjuna og rúllið henni upp.