



Vefjur með kjúklingi og Sriracha sósu

Hægeldað úrbeinað kjúklingalærakjöt í BBQ sósu í vefjum ásamt grænmeti og Sriracha sósu.

Hráefni

Kjúklingur

900 g Rose Poultry úrbeinuð kjúklingalæri
1 rauðlaukur
½ flaska Heinz Sweet BBQ sósa
150 ml vatn
Kjúklingakrydd

Vefjur og grænmeti

Mission Wraps vefjur með grillrönd
Kínakál
Kirsuberjatómatar
Mangó
Kóríander

Sriracha sósa

100 g Philadelphia rjómaostur við stofuhita
100 g majónes
1-2 tsk. TABASCO® Sriracha sósa

Leiðbeiningar

Kjúklingur

Affrystið kjúklingalærin, kryddið með kjúklingakryddi og raðið í ofnpott/fat sem hægt er að loka eða setja álpappír á.

Hitið ofninn í 150°C.

Skerið laukinn niður í 4 hluta og leggið í fatið (til að fá gott bragð).

Sprautið BBQ sósunni yfir kjúklinginn, hellið vatninu í botninn og eldið í um 3 klukkustundir með lokið á.

Takið út, leyfið aðeins að standa og tætið síðan niður með tveimur göfflum. Fjarlægið laukinn og blandið restinni af soðinu og sósunni saman við kjötið.

Vefjur og grænmeti

Skerið vefjurnar niður í 4 hluta og saxið allt grænmeti smátt.

Raðið kjöti og grænmeti á hvern hluta og sprautið Sriracha sósu yfir allt.

Sriracha sósa

Pískið allt saman í skál, setjið í poka/flösku með litlu gati og sprautið yfir vefjurnar að vild.



Ostakaka á 10 mínútum

Hátíðleg ostakaka sem auðvelt er að gera.

Hráefni

1 pakki Lu Bastogne kanilkex
400 g Philadelphia rjómaostur
1 dl flórsykur
2 tsk Torsleff's vanillusykur
2 msk sítrónusafi
½ l rjómi, þeyttur
1 bolli granatepli
150 g Toblerone súkkulaði
Ber eftir smekk

Leiðbeiningar

Grófmyljið kexið og setjið í botninn á fati.

Þeytið rjómaost, flórsykur, vanilluduft og sítrónusafa vel saman í hrærivél.

Blandið þeytta rjómanum saman við rjómaostblönduna.

Setjið blönduna ofan á kexmulninginn.

Skreytið með granateplum og söxuðu Toblerone.

Kælið.



Plokkfiskur í litlum formum

Sælkerá plokkfiskur með rjómaost og sinnepi.

Hráefni

600 g þorskur, soðinn
300 g kartöflur, soðnar, afhýddar og niðurskornar
200 g gulrætur, niðurskornar og soðnar
1 stk laukur, saxaður
3 stk hvítlauksrif
4 msk smjör
3 msk hveiti
3 dl mjólk
2 tsk Oscar grænmetiskraftur
200 g Philadelphia rjómaostur með graslauk
2 stk Heinz sætt sinnep
Rifinn ostur
Parmareggio Parmesanostur

Leiðbeiningar

Hitið smjörið í potti og steikið laukinn og hvítlaukinn. Bætið hveitinu saman við og hrærið.

Hellið mjólkinni út í, í skömmtum og hrærið á milli.

Bætið rjómaostinum saman við ásamt sinnepi og grænmetiskrafti. Bætið fiski og gulrótum út í og hrærið vel saman. Setjið í lítil eldföst form.

Stráið osti yfir og svo parmesanosti og eldið í ofni við 180°C þar til osturinn er gylltur.



Blómkáls Chilibitar

Frábær fingramatur, grænmetis buffalo vængir.

Hráefni

- 1 stk blómkálshaus, skorinn í bita
- 1 bolli hveiti
- 1 bolli Oatly haframjólk
- 1 tsk paprikukrydd
- 1 tsk hvítlaukskrydd
- Salt og pipar
- 1 msk Filippo Berio ólífuolía
- 2 bollar brauðraspur

Sósa

- 1 flaska Heinz chilisósa 340 g
- 2 msk Heinz Worcestershire sósa
- 3 msk Blue Dragon sojasósa
- 2 tsk Blue Dragon Minced hot chilli
- 1 tsk reykt paprikukrydd
- 1 tsk chilipipar
- Salt og pipar eftir smekk
- Tabasco® sósa eftir smekk

Leiðbeiningar

Hrærið saman hveiti, kryddum og haframjólk ásamt olíu.

Veltið blómkálinu upp úr hveitiblöndunni og dýfið í brauðrasp.

Bakið í 25 mínútur við 200°C.

Blandið saman sósum og kryddum og búið til sósu.

Penslið blómkálið með sósunni og bakið aftur í 10 mínútur.

Berið fram með Oatly sýrðum rjóma og sellerí.



Djúsí pönnupizza með heimagerðri pizzasósu og gómsætu álegg

Hráefni

PIZZABOTN

- 1 kg hveiti (mér finnst gott að blanda saman 60/40 hveiti og heilhveiti)
- 12 g þurrger (einn poki)
- 650 ml volgt vatn
- ½ dl ólífuolía frá Filippo Berio
- 1 msk sykur
- 1 tsk salt

PIZZASÓSA

- 1 dós niðursoðnir hakkaðir tómatar
- 4 hvítlauksgeirar
- 2 msk ólífu olía
- 1 msk ólífu olía frá Filippo Berio
- 1 tsk balsamik vinegar
- ¾ tsk salt
- Svartur pipar eftir smekk

ÁLEGG

- 2 stórar mozarella kúlur
- Chorizo (u.þ.b. 16 sneiðar)
- 1 elduð kjúklingabringa
- ¼ rauðlaukur
- u.þ.b. 30 stk grænar olífur með steini
- ½ rauð paprika
- ½ tsk þurrkað oreganó
- Salt og pipar
- Hvítlauksolía (2 hvítlauksgeirar skornir smátt ofan í 1 dl Filippo Berio ólífu olíu)
- Parmesan ostur

Leiðbeiningar

Byrjið á því að útbúa deigið með því að setja ger og sykur út í volgt vatn. Hrærið því svo saman við hveitið ásamt ólífu olíu, hnoðið deigið í dálitla stund. Deigið á að verða klístrað án þess að það límist við puttana og gefa vel eftir, sé potað í það. Látið það hefast á volgum stað þangað til það hefur um það bil tvöfaldast í stærð.

Kveikið á ofninum og stillið á 220°C.

Útbúið sósuna með því að setja öll sósu innihaldsefnið í blandara og blandið vel saman, smakkið til með kryddunum.

Skiptið pizzadeiginu í tvo hluta. Smyrjið steipujárns pönnu vel með Filippo Berio ólífú olíu. Setjið annan hlutan af deiginu ofan í pönnuna og fletjið það út með því að þrýsta því vel út í alla kanta, deigið má endilega ná svolítið upp á hliðar pönnunnar.

Næst setjiði vel af sósu á pizzuna, skerið mozarella kúlur í sneiðar (líka hægt að rífa hana bara), skerið rauðlaukinn í sneiðar og dreifið helmingnum af honum yfir. Setjið u.þ.b. 8 sneiðar chorizo á pizzuna og rífið helminginn af kjúklingabringunni yfir. Skerið paprikuna smátt niður og setjið helminginn yfir ásamt nokkrum ólífum. Kryddið með oreganó, salti og pipar.

Bakið inn í ofni í neðstu stöðu, í um það bil 20 mín eða þangað til botninn er bakaður í gegn og osturinn gullin.

Dreifið hvítlauksolíu yfir, eftir smekk og rífið parmesan ost yfir.

Endurtakið ferlið fyrir hinn helminginn af pizzadeiginu.



Kjötbollu- og spaghettígratín

Ótrúlega djúsi kjötbollupasta í gratín.

Hráefni

Spaghetti

250 g spaghetti
1 lárviðarlauf
2 msk smjör

Kjötbollur

500 g nautahakk
200 g grísahakk
½ bolli steinselja, söxuð
2 hvítlauksrif, smátt söxuð
1 egg
½ bolli brauðrasp
½ bolli rifinn Parmareggio parmesanostur
salt og pipar

Tómatsósa

2 tsk Filippo Berio extra virgin ólífuolía
4 stk hvítlauksrif
1 laukur
2 dósir Hunt's skornir tómatar
1 dós Hunt's tómato paste tomatm auk
2 msk Oscar kjötkraftur
1 bolli vatn
salt og pipar

Gratín

1 bolli rifinn ostur

Leiðbeiningar

Sjóðið spaghetti eftir leiðbeiningum á pakkanum ásamt lárviðarlaufinu og veltið svo spaghettiinu upp úr smjörinu.

Blandið saman hakki, steinselju, tveimur hvítlauksrifjum, egg, brauðraspi, parmesanosti, salti og pipar og mótið bollur.

Hitið ólífuolíuna á djúpri pönnu og steikið laukinn og hvítlaukinn. Bætið tomatm aukinu út í ásamt tómtunum, kjötkraftinum, vatninu, salti og pipar.

Setjið bollurnar út í sósuna og látið malla í um 6 mínútur.

Hellið spaghetti í eldfast mót, hellið kjötbollum í sósunni ofan á og stráið að lokum rifna ostinum yfir.

Setjið í ofn við 190° þar til osturinn er gullinbrúnn.