



Kryddlegin nautaspjót með chimichurri

Hér kemur ein dásamleg uppskrift, það má alltaf grilla hvort sem það er sól, rigning eða snjór.

Hráefni

900 g ungnautafilé (annað svipað nautakjöt)

6 msk Caj P original grillolía

6 msk Caj P hvítlauks grillolía

Chimichurri (sjá uppskrift)

Rósmarínkartöflur (sjá uppskrift)

Ristaðar furuhnetur

Klettsalat

Chimichurri uppskrift

200 ml jómfrúarólía (extra virgin)

2 msk rauðvínsedik

1 stk búnt af steinselju (t.d í potti)

½ stk búnt af kóríander (t.d í potti)

3 stk hvítlauksrif

½ stk sítróna (safinn)

1 stk skalottlaukur

1 stk rautt chilli

2 msk oregano krydd

Rósmarínkartöflur uppskriftir

700 g soðnar kartöflur

100 g smjör

2 msk rósmarín (ferskt - saxað)

salt, pipar, hvítlauksduft

Leiðbeiningar

Skerið nautakjötið í þunnar ílangar sneiðar (um ½ cm á þykkt) og leggið í skál með grillolíunum.

Blandið öllu vel saman og leyfið að standa eins lengi og hægt er. Það má samt alveg grilla samstundis en bragðið verður enn betra ef kjötið fær aðeins að hvíla í leginum, þessvegna yfir nótt.

Hitið grillið upp í háan hita, þræðið nautakjötið upp á tein og grillið. Gott er að nota smá Pam matarólúsprey á hreint grillið, hafa það við háan hita og grilla kjötið stutt á hvorri hlið eða eftir því hversu vel þið viljið hafa það eldað.

Setjið klettsalt á fat, raðið nautaspjótunum ofan á, setjið vel af chimichurri yfir ásamt furuhnetum og berið fram með rósmarínkartöflum.

Chimichurri

Saxið allt mjög smátt (steinselju, kóríander, hvítlauk, lauk og chilli).

Setjið önnur hráefni saman við og blandið vel saman, saltið og piprið eftir smekk og geymið í kæli fram að notkun.

Rósmarínkartöflur

Bræðið smjórið og bætið soðnum kartöflum á pönnuna.

Kryddið eftir smekk og steikið við meðalháan hita þar til þær fara aðeins að brúnast.



Ávaxtasafapinnar

Ég er farin að hlakka óendanlega mikið til sumarsins og ég lék mér með ljós sólarinnar við að mynda þessa sumarlegu, lífrænu og einföldu frostpinnu. Á meðan erfitt er að finna náttúrulega frostpinnu á markaðnum þá hef ég leikið mér að gera allskonar útgáfur heima. Stundum hefur einfaldleikinn unnið og þá hefur mér fundist brilliant að nota lífrænu Beutelsbacher safana. Hér erum við með hreina ávaxtasafann frá þeim sem er svo ótrúlega góður og ég er ekki hissa að hann hafi verið verðlaunaður. Svo hér er önnur útgáfa af effortless frostpinnum sem við elskum að eiga í frystinum..... bæði á veturna og sumrin því við bara elskum ís.

Hráefni

2 stk af 200ml Hrein safablanda frá Beutelsbacher

Leiðbeiningar

Hellið safanum í ísform og fyrstið. 2 flöskur duga í 6 litla frostpinnu.

Einfaldara verður það ekki!

Verði ykkur að góðu.



Bruschetta með pestó og burrata

Hér er á ferðinni ljúffengar bruschettur sem er tilvalið að bjóða upp á í boði, einfalt og fljótlegt

Hráefni

1 stk súrdeigs snittubrauð
Filippo Berio Basil Pestó - vegan
200 g Piccolo tómatar
2 stk hvítlauksrif
2 stk Burrata ostur
Ólífuolía
Balsamik gljái
Salt og pipar

Leiðbeiningar

Hitið ofninn í 200°C.

Skerið snittubrauðið í sneiðar og penslið með ólífuolíu, ristið í ofninum í um 4 mínútur. Takið út og leyfið að kólna niður.

Smyrjið um 1 tsk. af pestó á hverja brauðsneið.

Skerið tómata niður og blandið saman við 1 msk. af ólífuolíu og ½ tsk. af salti og pipar og rífið hvítlaukrifin saman við. Skiptið blöndunni niður á sneiðarnar.

Rífið næst burrata ostinn niður og skiptið á milli sneiðanna.

Setjið smá balsamikgljáa, salt og pipar yfir hverja snittu og njótið.



Klassískt lasagna ala Hildur

Klassískt lasagna er alltaf gott og þessi uppskrift er extra djúsi með alfredo sósu og ricotta osti.

Hráefni

600 g Nautahakk
400 g niðursoðnir tómatar, smátt skornir
3 msk passata
1 stk laukur
3 stk hvítlauksrif
1 tsk salt
¼ tsk pipar
¼ tsk ceyenne
2 msk nautakraftur
2 msk smátt söxuð steinselja
Lasagna plötur frá De Cecco
1 ½ dl ricotta ostur
1 stk fersk mozzarella kúla
1 dl rifinn parmesan ostur

[Við mælum með Rapitala Nero d'Avola með þessum rétti](#)

Alfredo sósa

1 ½ dl mjólk
1 ½ dl rjómi
1 ½ l rifinn parmesan
½ tsk laukduft
½ tsk múskat
salt og pipar eftir smekk

Leiðbeiningar

Byrjið á því að smátt skera laukinn. Steikið laukinn upp úr ólífuolíu við vægan hita. Þegar hann er mjúkur þá bætið þið við nautahakkinu og pressið hvítlauksrifin út í og kryddið.

Þegar nautahakkið er fulleldað þá bætið þið við niðursoðnu tómotunum og passata. Hrærið vel saman og leyfið þessu að malla í 20-30 mínútur. Má vera lengur

Á meðan nautahakkið mallar er gott að útbúa alfredo sósuna. Bræðið smjör í potti við vægan hita og bætið hvítlauknum saman við. Kryddið með laukryddi, bætið hveitinu saman við og hrærið þar til blandan þykknar.

Hrærið rjómanum og mjólkinni saman við og látið malla þar til blandan hefur aðeins þykknað.

Blandið parmesan ostinum saman við í lokin.

Smyrjið eldfast mót með ólífuolíu og setjið til skiptis lasagnaplötur (mér finnst gott að bleyta lasagna plöturnar áður), ricotta ost, sósuna og nautahakkið. Þið ættuð að ná fjórum lögum ef þið notið álíka stórt mót og ég. Drefið svo parmesan osti yfir og rífið mozzarella kúluna yfir lasagnað.

Bakið í 27 mínútur við 190°C með blæstri og njótið.



BBQ kjúklingaspjót og makkarónusalat

Það er alltaf gaman að prófa nýtt meðlæti með grillmat og þetta makkarónusalat var algjör snilld! Hér er því komin mín útfærsla af makkarónusalati fyrir ykkur að njóta. Margir eru með sellerí í því líka eða annað grænmeti svo þið getið sannarlega leikið ykkur aðeins með innihaldið.

Hráefni

BBQ kjúklingaspjót

900 g úrbeinuð kjúklingalæri frá Rose Poultry (1 poki)

150 ml Caj P grillolía (original)

½ flaska Heinz Sweet BBQ sósa

Makkarónusalat

350 g ósoðið makkarónupasta

½ rauðlaukur

3 msk púrrulaukur

2 stk tómatar

2 stk gulrætur

½ rauð paprika

1 msk steinselja

130 g majónes

70 g sýrður rjómi

30 g púðursykur

1 msk sítrónusafi

1 msk dijon sinnep

1 tsk hvítlauksduft

1 tsk salt

½ tsk pipar

[Stella Artois 5%](#)

Leiðbeiningar

BBQ kjúklingaspjót

Setjið kjúklingalærin í skál og hellið grillolíunni yfir, blandið vel saman og leyfið að marinerast í ísskáp í að minnsta kosti klukkustund, yfir nótt er líka í lagi, bara plasta/loka ílátinu vel.

Þræðið síðan 2 læri upp á hvert grillspjót og grillið á heitu grilli í nokkrar mínútur á hvorri hlið, penslið 1 x með BBQ sósu á meðan þið grillið (um 1 msk. á hvora hlið).

Takið síðan af grillinu, penslið aftur BBQ sósu yfir og leyfið að hvíla í nokkrar mínútur áður en þið njótið með makkarónusalati.

Makkarónusalat

Sjóðið pastað samkvæmt leiðbeiningum á pakka, leyfið vatni að leka alveg af þeim síðan áður en þið notið í salatið.

Pískið á meðan majónes, sýrðan rjóma, púðursykur, dijon sinnep og krydd saman í skál og geymið. Skerið allt grænmetið smátt niður (rífið gulræturnar gróft) og blandið síðan öllu saman í skál með sleikju.

Geymið í kæli fram að notkun.

Ísköld Stella smellpassar síðan með þessari máltíð!



Ferskur þorskur með kúrekabaunum

Ferskur þorskur með kúrekabaunum fyrir 4 manns sem verður í boði á Fiskideginum Mikla 2023 á Dalvík.

Hráefni

4 stk 180 gr þorskur
1 Heinz bakaðar baunir
1 dl Heinz Chili Sósa
2 msk Heinz Worcestershire
3 msk olía
salt og pipar
álpappír
steinselja og limeborið fram með

Leiðbeiningar

Blandið sósunum saman og marinerið fiskinn.

Setjið olíu á álpappír og fiskinn á álpappírinn.

Hellið baununum yfir fiskinn og lokið álpappírnum, gott að mynda einskonar umslag.

Grillað c.a. 10 mín á hvorri hlið, eða þar til kjarnahitinn er 68-70°C.

Berið fram með steinselju og lime.



Súpersalat

Einfalt og gott salat er eitthvað sem maður ætti að útbúa í hverri viku. Smjörsteiktar maísbaunir voru smá tilraun hjá mér og namm hvað það var skemmtileg tilbreyting!

Hráefni

900 g 1 poki Rose Poultry kjúklingabringur
Caj P grillolía
1 hausa rósasalat 1-2 eftir stærð
1 box kirsuberjatómatar
150 g gular baunir (í dós)
0,50 stk rauðlaukur
Nachos flögur (1/3 poki)
Cheddar ostur (rifinn eftir smekk)
Kóríander
Ceasar salat dressing (keypt tilbúin)
1 msk smjör til steikingar
salt og pipar

Leiðbeiningar

Marinerið kjúklingabringur í Caj P olíu í að minnsta kosti 2 klukkustundir (eða yfir nótt).

Grillið við meðalháan hita í 6-7 mínútur á hvorri hlið, penslið síðan meiri grillolíu á í lokin og leyfið bringunum að standa á meðan þið útbúið salatið.

Steikið gular baunir upp úr smjörinu og kryddið með salti og pipar.

Skerið rósasalat niður og setjið í skál.

Skerið næst tómata, rauðlauk og kóríander niður og blandið saman við salatið ásamt gulu baununum.

Skerið þá kjúklingabringurnar og leggið yfir, stráið vel af cheddar osti og nachos flögum yfir allt og njótið með ceasar salat dressingu.