



# BBQ pizza með kjúklingi

Þessi pizza er hreint út sagt guðdómleg og skemmtileg tilbreyting frá klassískri pizzu! Að elda kjúklinginn og baka pizzuna í pizzaofninum tekur þetta auðvitað alveg á næsta stig þó vel sé hægt að njóta pizzunnar úr hefðbundnum ofni líka!

## Hráefni

### Pizzurnar (3 pizzur)

- 3 stk pizzadeig að eigin vali
- 9 msk Heinz sweet BBQ sósa
- 3 stk grillaður kjúklingalæri+leggur (sjá aðferð fyrir neðan)einnig hægt að kaupa heilann kjúkling og rífa niður
- 1 stk rauðlaukur
- 1 stk Mozzarella kúlur (ein dós)
- 1 stk ferskur maís
- lítið pepperóni eftir smekk
- rifinn ostur
- sýrður rjómi (yfir í lokin)

### Grillað kjúklingalæri + leggur

- 3 stk kjúklingalæri+leggur í einum bita
- 3 msk smjör (við stofuhita)
- 2 stk hvítlauksgeirar (rifnir)
- 1 msk saxað rósmarín
- salt, pipar, kjúklingakrydd
- ½ stk sítróna

## Leiðbeiningar

### Pizzurnar

Hitið pizzaofninn (um 400°C) eða bakaraofninn (um 220°C).

Fletjið pizzadeigið út og smyrjið með Heinz bbq sósu.

Skerið rauðlaukinn í finar sneiðar og raðið á botninn ásamt niðurskornum kjúklingi, maísbaunum, mozzarella kúlum, pepperoni og rifnum osti.

Bakið og toppið síðan með smá sýrðum rjóma.

### Grillað kjúklingalær+leggur

Stappið saman smjör, hvítlauk og rósmarín, smyrjið/berið á kjúklinginn.

Leggið í eldfast mót, kryddið eftir smekk og leggið sítrónu í mótið.

Grillið í pizzaofninum við 240°C í um 20 mínútur eða þar til kjarnhiti nær 74°C. Ef þið grillið í ofni gæti tíminn aðeins lengst og þá má lækka hitann niður í 200°.



# Ljúffengar Satay núðlur á korteri

Það er svo ósköp freistandi að sækja tilbúinn mat þegar við erum í tímaþröng eða bara löt. Það er hins vegar afar fljótlegt að græja gómsæta núðlurétti heima og ég fullyrði að þeir séu ekkert síðri en það sem hægt sé að taka með sér heim. Þessi er einn af okkar uppáhalds og það tekur enga stund að útbúa hann. Ég skipti oft út grænmetinu fyrir það sem ég á til í kælinum og það er ekkert heilagt í magni á neinu. Satay sósan er algjört uppáhald á heimilinu og ég á hana yfirleitt alltaf til ásamt núðlum. Restina er hægt að vinna í kringum!

## Hráefni

2 stk hvítlauksgeirar  
1 msk sesamolía, ég notaði frá Blue Dragon  
1 msk jurtaolía  
¼ stk blaðlaukur, hvíti hlutinn  
½ stk rauð paprika  
½ stk brokkolíhaus  
3 stk kjúklingabringur  
2 stk krukur Blue Dragon Satay cooking sauce  
2 msk fiskisósa  
2 msk sojasósa  
1 stk Blue Dragon medium egg noodles  
1 stk grænn chili, smátt saxaðir  
1 stk lime, skorið í báta  
Salthnetur, saxaðar og magn eftir smekk  
Salt og pipar eftir smekk

## Leiðbeiningar

Skerið grænmetið, mér finnst best að hafa það frekar smátt, setjið til hliðar.

Skerið kjúklinginn og kryddið með salti og pipar, setjið til hliðar.

Setjið vatn í frekar stóran pott og saltið, hitið að suðu.

Saxið hvítlaukinn, setjið báðar tegundir af olíu á pönnu og hitið. Setjið hvítlaukinn út í olíuna og steikið við miðlungshita, varist að láta hann brenna.

Setjið kjúklinginn út á pönnuna og steikið þar til hann fer að brúnast.

Bætið þá grænmetinu út á pönnuna og steikið áfram í nokkrar mínútur.

Setjið núðlurnar í pottinn og sjóðið samkvæmt leiðbeiningum.

Hellið Satay sósunni út á pönnuna og bætið soja- og fiskisósu út á. Smakkið til með salti og pipar og jafnvel ögn af chili dufti ef þið viljið hafa þetta sterkara.

Saxið chili og salthnetur og skerið lime-ið í báta.

Berið fram eins og ykkur finnst best. Ég setti núðlurnar og satay kjúklinginn í sittthvoru lagi í skálarnar en það má vel blanda þessu saman. Stráið chili og salthnetum yfir og kreistið lime-safa þar yfir.



# Lambahamborgari

Gómsætur lambahamborgari með eggi.

## Hráefni

### Lambaborgari

500 g lambahakk  
1 stk rauðlaukursmátt skorinn  
4 stk hvítlauksgeirar  
2 msk Heinz milt sinnep  
1 búnt steinselja  
1 egg  
salt og pipar

### Borgari

Hamborgarabrauð  
Heinz majónes  
Heinz milt sinnep  
Smjörsteiktir sveppir  
rauðlaukssulta  
spælt egg  
salat  
Njótið með Stellu Artois

### Rauðlaukssulta

5 stk rauðlaukurskorinn í sneiðar  
2 msk Filippo Berio ólífuolía  
1 dl Filippo Berio balsamikedik  
100 g púðursykur  
3 msk rifsberjagel  
salt

## Leiðbeiningar

### Borgari

Blandið öllum hráefnum saman í skál og hrærið vel. Mótið 4-5 hamborgara. Steikið borgarana á pönnu, eða grillið. Ef þeir eru grillaðir er betra að kæla þá fyrst.

Setjið Heinz majónes og sinnep í hamborgarabrauð ásamt salati, borgurunum, sveppunum, rauðlaukssultunni og spælda egginu.

### Rauðlaukssulta

Hitið ólífuolíu á pönnu og setjið rauðlaukinn út á pönnuna og steikið þar til hann er farinn að mýkjast, saltið.

Setjið púðursykurinn út á pönnuna og leyfið lauknum að mýkjast meira. Hellið balsamikinu út í og bætið svo rifsberjagelinu við og látið malla í ca 10 mín.

### Njótið með Stellu Artois



# Churros morgunverðarbrauð með kanilsykri og súkkulaðismyrju

Brauðið tekur enga stund að gera og er þetta alveg tilvalið fyrir krakka jafnt sem fullorðna sem dögurður (brunch) eða bara þess vegna með kaffinu. Útkoman er dásamleg, ég meina hvað getur klikkað þegar Churros og French Toast eignast afkvæmi? Akkurat ekki neitt.

## Hráefni

2 stk Hvítt samlokubrauð 2 sneiðar í hverja samloku  
Nuscia súkkulaðismyrja  
Egg  
Salt  
Smjör  
Kanilsykur til til að velta uppúr

## Leiðbeiningar

Skerið hverja brauðsneið í hringi með glasi eða hringskera.

Smyrjið svo rausnarlegu lagi af Nusica á eina brauðsneið og lokið með annari.

Gerið þetta þar til þið eruð komin með eins og 2-3 samlokur á mann.

Brjótið svo egg á djúpan disk og saltið og hitið smjör á pönnu, betra að hafa meira smjör en minna.

Hrærið upp eggjð á disknum og veltið svo hverri samloku báðum megin upp úr egginu og setjið beint á heita pönnuna með smjörinu á.

Þegar brauðið er orðið vel brúnað takið það þá af pönnuni og veltið beint upp úr kanilsykri.

Setjið Nusica smyrju í skál og hitið í örbylgjuofni í eins og 30 sekúndur eða þar til hún er orðin mjúk og auðvelt að dýfa ofan í.

Berið brauðið heitt fram með Nusica smyrjunni til að dýfa ofan í.



# Korma rækjur með mangó

3 einföld skref til Indlands með Patak's! Upplifðu Indland við matarborðið heima. Aðeins 7 innihaldsefni sem tekur enga stund að útbúa dýrinds máltíð úr.

## Hráefni

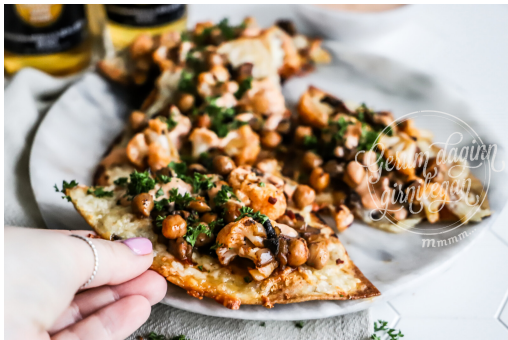
400 g risarækjur  
1 stk fullþroskað mangó  
1 stk Patak's Korma sósa 450g  
1 stk Patak's Mango sósa 340g  
1 stk Naan brauð pakki frá Patak's  
1 stk Kóríander búnt  
Hrísgrjón eftir þörf

## Leiðbeiningar

Afþýddu rækjunarnar og pillaðu ef þarf.  
Skerðu mangó í bita.

Helltu Korma sósunni á pönnu og láttu hana sjóða.  
Bættu við rækjunum og mangóinu á pönnuna.  
Lækkaðu hitann og láttu malla í 3-4 mínútur.

Dreifðu kóríandernum yfir.  
Berðu fram með hrísgrjónunum, Patak's Mango Chutney og Patak's Naan brauði.



# Grænmeti tostadas

Einfaldur réttur sem þið verðið að prófa! Stökkar spelt og hafra tortilla með dásamlegu krydduðu grænmeti og kjúklingabaunum, bræddum osti og gómsætri sósu

## Hráefni

- 4 dl Blómkál, smátt skorið
- 2 dl Sveppir, smátt skornir
- 1 stk Portobello sveppur, smátt skorinn (má sleppa og nota meira af sveppum)
- 2 dl Kjúklingabaunir
- 1 dl Skarlottulaukur, smátt skorinn
- 2 msk Ólífuolía
- 1 msk Harissa krydd
- Salt og pipar eftir smekk
- 2 stk spelt og hafra tortillur frá Mission
- 2 dl Rifinn mozzarella ostur
- 5 dl Rifinn Havarti ostur
- Fersk steinselja eða kóríander eftir smekk (má sleppa)

### Sósa

- 2 dl Heinz majónes
- 2 tsk Harissa kryddblanda
- 2 msk Safi úr sítrónu
- Salt eftir smekk

## Leiðbeiningar

Blandið blómkáli, sveppum, kjúklingabaunum og skarlottulauk saman við ólífuolíu og krydd. Hrærið öllu vel saman í skál og leyfið að standa á meðan þið græjið tortillurnar.

Skerið tortillurnar í fjóra þríhyrninga. Steikið þær uppúr ólífuolíu á vel heitri pönnu þar til þær verða stökkar. Passið að þær brenni ekki.

Raðið tortillunum á bökunarplötu þakta bökunarpappír og dreifið havarti osti og mozzarella osti jafnt yfir.

Bakið í ofni í um 5-7 mínútur við 190°C eða þar til osturinn er bráðnaður.

Steikið grænmetisblönduna upp úr ólífuolíu og dreifið yfir nýbakaðar tortillurnar. Berið fram með sósunni og stráðið ferskri steinselju eða kóríander yfir.

### Sósa

Hrærið saman majónesi, safa úr sítrónu, harissa kryddblöndu og salti saman í skál. Smakkið ykkur til ef að þið viljið bæta kryddi saman við.

### Auka

Trixið til að ná tortillunum svona extra stökkum og ljúfum er að steikja þær upp úr ólífuolíu, dreifa osti yfir og baka inn í ofni.



# Grilluð naan loka með tandoori kjúklingi og mango chutney sósu

Þessi grillaða naan loka er dásamlegt tvíst á indverskri matargerð. Ótrúlega fljótleg og bragðast dásamlega.

## Hráefni

2 Kjúklingabringur, eldaðar  
3 kúfaðar msk Tandoori spice marinade frá Patak's  
2 naan brauð með hvítlauk og kóríander frá Patak's  
Rifinn mozzarella  
1/2 þroskað avocado  
Rauð paprika í sneiðum  
Tómatur skorinn í sneiðar  
ólívuolía  
Sjávarsalt

### Mango Chutney sósa

2 msk mango chutney frá Patak's  
2 msk grísk jógúrt hrein  
Blandið saman í skál og hrærið, einfaldara getur það ekki verið!

## Leiðbeiningar

Eldið bringurnar eða nýtið afganga. Rífið þær í sundur með 2 göfflum og hrærið Tandoori maríneringunni saman við.

Takið eitt naan brauð og snúið krydd hliðinni niður. Dreifið osti eftir smekk yfir brauðið. Dreifið kjúklingnum yfir ostinn. Þetta er rúmlegt magn af kjúklingi, ég skildi smá eftir.

Því næst raðið þið avocado, papriku og tómötum yfir og toppið með smá osti í lokin.

Lokið samlokunni með hinu naan brauðinu og setjið í mínútagrill.

Þegar samlokun hefur verið í grillinu í ca. 1-2 mín, opnið þið grillið og penslið samlokuna með ólífuolíu og stráðið Maldon salti yfir.

Grillið þar til osturinn er bráðinn.

### Mango Chutney sósa

Á meðan samlokun er í grillinu hrærum við í einföldustu og bestu sósuna. Passar fullkomlega með þessari samloku en reyndar einnig með flest öðru, fiski, kjúklingi, til að dýfa í...