



# Ídýfa með kryddblöndu

Það er svo auðvelt að útbúa heimatilbúna ídýfu og hér kemur ein sem var alveg upp á 10!

## Hráefni

- 2 stk sýrður rjómi (360g)
- 1 msk „dressing mix“ kryddblanda
- 1 msk soyasósa
- 1 msk sítrónusafi
- 3 msk vorlaukur (saxaður)
- 4 stk beikon sneiðar (stökkar og saxaðar)
- Maarud snakk

## Leiðbeiningar

Pískið saman sýrðan rjóma, kryddblöndu, soyasósu og sítrónusafa.

Toppið með vorlauk og beikoni.

Njótið með Maarud snakki að eigin vali. Ég mæli með beikonsnakkinu, hvítlauk + chilli og salti + pipar.

„Dressing mix“ er kryddblanda sem fæst oft í litlum pokum hjá grænmetinu



# Spaghetti Carbonara

Hvernig væri að skella í dýrindis spaghetti carbonara sem tekur enga stund að útbúa og er dásamlega gott? Þessi uppskrift inniheldur fá en góð hráefni.

## Hráefni

350 g Spaghetti frá De Cecco  
1 msk Ólífuolía  
2 msk smjör  
270 g beikonsneiðar  
4 stk eggjarauður  
2 dl rifinn parmesan ostur + smá meira til að toppa með  
1 dl steinselja, smátt skorin  
salt og pipar  
pastavatn eftir smekk

## Leiðbeiningar

Byrjið á því að smátt skera beikon, aðskilja eggjarauðurnar frá eggjahvítunum, rífa parmesan ostinn og smátt skera steinseljuna. Gott að hafa allt tilbúið áður en þið sjóðið spaghetti.

Sjóðið spaghetti eftir leiðbeiningum á pakkningu með smá salti í vatninu.

Steikið beikon upp úr 1 msk ólífuolíu þar til það verður stökkt. Lækkið í hitanum og bætið smjöri saman við.

Hrærið saman eggjarauðum, parmesan osti, steinselju, salti og pipar í skál. Bætið pastavatni saman við til að þynna sósuna eftir smekk en passið að vatnið sé ekki bullsjóðandi (við viljum ekki að eggin eldist).

Bætið spaghetti saman við beikonið á pönnunni og hrærið saman.

Takið pönnuna alveg af hellunni og blandið eggjablöndunni saman við. Það er mikilvægt að hafa ekki hita undir pönnunni þannig að eggin eldist ekki.

Toppa svo í lokin með parmesan osti, steinselju og njóta.



# Fiskborgari

Fiskborgari fyrir 4 manns sem verður í boði á Fiskideginum Mikla 2023 á Dalvík.

## Hráefni

4 stk 150 gr fiskur í raspi  
4 stk hamborgarabrauð  
1 stk buff tómat  
salatblað  
Heinz tómatósósa  
Heinz majónes

## Leiðbeiningar

Grillið eða steikið fiskinn í raspi.  
Raðið saman borgaranum eins og þið viljið.  
Berið fram með frönskum og tómatósósu.



# Hoisin risarækjupanna

Núðlur með risarækjum og grænmeti í bragðmikilli hoisin sósu.

## Hráefni

1 Blue Dragon eggjanúðlur  
Filippo Berio ólífúolíatil steikingar  
200 g Sælkerafiskur tígrisrækjur  
Salt og pipar  
5 hvítlauksrif  
3 gulræturriðar niður  
1 kúrbíturriðinn  
2 Blue Dragon hoisin wok sósa  
4 vorlaukarskornir  
kóríandereftir smekk  
salthnetureftir smekk

### Njótið með

[Adobe Chardonnay Reserva](#)

## Leiðbeiningar

Sjóðið núðlurnar samkvæmt leiðbeiningum á pakka.

Hitið ólífúolíu á pönnu.

Steikið rækjurnar og kryddið með salti og pipar.

Rífið hvítlaukinn yfir rækjurnar.

Setjið gulræturnar og kúrbítinn á pönnuna ásamt sítrónusafanum og sojasósunni.

Bætið því næst vorlauknum út á pönnuna.

Setjið soðnu núðlurnar á bakka og hellið rækjunum yfir.

Sáldrið kóríander og hnetum yfir.

Njótið með Adobe Chardonnay Reserva hvítvíni.



# Klassískt sesarsalat

Hér er uppskrift að afar góðu sesarsalati. Uppskriftin er einföld og inniheldur romain salat, kjúkling í hvítlauks BBQ Caj P olíu, heimagerða súrdeigsbrauðteninga, sesarsósu og parmesan ost. Það er einnig gott að bæta við tómötum, ólífum og jafnvel avókadó.

## Hráefni

4 kjúklingabringur frá Rose Poultry  
0,50 dl Caj P grillolíu með hvítlauk  
Salt & pipar eftir smekk  
Romain salat eftir smekk (má nota annað salat)  
1 dl rifinn Parmareggio parmesan ostur (meira til að bera fram með)

### Heimatilbúnir brauðteningar

4-5 súrdeigsbrauðsneiðar  
Krydd: ½ tsk oregano, ½ tsk hvítlauksduft, ¼ tsk salt, ¼ tsk pipar, ¼ tsk laukduft  
1 tsk fersk steinselja, söxuð  
0,50 dl ólífuolíu  
2-3 msk parmesan ostur

### Sósa (mæli með að gera tvöfaldan skammt)

2 dl Heinz majónes  
1 tsk hvítlauksduft (eða ferskt hvítlauksrif)  
Krydd: ½ tsk laukduft, ¼ tsk salt, ¼ tsk pipar  
2 msk safi úr sítrónu  
1 tsk dijon sinnep  
0,50 tsk Heinz Worcestershire sósa  
1 msk vatn  
1 dl parmesan ostur

## Leiðbeiningar

Hreinsið kjúklinginn og blandið saman við Caj p grillolíu, salt og pipar.

Bakið í ofni við 190°C í 40 mínútur eða þar til kjúklingurinn er bakaður í gegn og mjúkur. Einnig er mjög gott að grilla hann.

Á meðan kjúklingurinn bakast þá er gott að græja brauðteningana og sósunu. Byrjið á því að skera brauðsneiðarnar í teninga.

Blandið brauðteningum vandlega saman við ólífuolíu, krydd, steinselju og parmesan osti.

Dreifið teningunum á bökunarplötu þakta bökunarpappír og bakið í 10 mínútur við 190° eða þar til brauðið er orðið gyllt og stökkt. Kælið það.

Blandið öllum hráefnunum saman í sósunu.

Skerið salatið í strimla eftir smekk og dreifið í skál. Því næst skerið kjúklinginn í sneiðar og dreifið yfir ásamt brauðteningum, sósunni og parmesan osti. Njótið vel.



# Steakhouse samloka

Grillað nautakjöt í pylsubrauði með einstakri BBQ sósu.

## Hráefni

2 stk sneiðar striploin eða annað nautakjöt  
4 stk pylsubrauð  
1 stk Bull's Eye New York Steakhouse BBQ sósa  
150 g cheddar ostur, rifinn  
pikklaður rauðlaukur  
steiktur laukur  
jalapeno, pikklað  
súrar gúrkur  
Heinz majónes

## Leiðbeiningar

Grillið kjötsneiðarnar á grilli eða grillpönnu upp úr smjöri og rósmarín.

Kryddið með salti og pipar.

Skerið kjötið í þunnar sneiðar og veltið því upp úr steakhouse sósunni.

Setjið kjötið í pylsubrauð og stráið osti yfir.

Grillið brauðin á grillstillingu í ofni í 2-3 mínútur.