



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 egginn 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 egginn 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 ólífuoíatíl 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 ólífuoíu 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.