



Kofta grillspjót með Heinz hvítlaukssósu

Miðausturlenskar kjötbollur á grillspjóti borið fram með hvítlaukssósu.

Hráefni

grillpinnar
1 kg grísahakk
1 tsk salt
1 tsk pipar
3 tsk Pataks Tikka Masala paste
1 tsk cumin fræ
1 stk laukur
1 lúka Eat Real Hummus chips flögurmuldar
1 bolli Heinz BBQ sósa

Berið fram með:

Heinz hvítlaukssósa
Fetaostur
Eat Real Hummus flögur muldar yfir
Kóríander

Leiðbeiningar

Blandið öllu saman í skál.

Setjið á grillspjót og grillið í um 12 mínútur.

Penslið með bbq sósu.

Berið fram með Heinz hvítlaukssósu.



Tígrikrækjusalat með mangó og spæsí majó

Gómsætt og framandi salat með rækjum og nachos flögum.

Hráefni

300 g Sælkerafiskur tígrikrækjur (1 pakkning)
2 msk Caj P kryddlögur
1-2 hvítlauksrif, pressuð
Salt og pipar
Salatblanda eftir smekk
1-2 avókadó
10 kokteiltómatar
1 mangó
Mission Nachos flögur eftir smekk
Ferskt kóríander eftir smekk
Filippo Berio ólífuoía

Spæsí majó

3 msk Heinz majónes
3 msk sýrður rjómi
Salt og pipar
Safi úr ½ sítrónu eða límónu
2 msk Tabasco® Sriracha sósa

Leiðbeiningar

Blandið rækjunum saman við Caj P kryddlögum, pressuð hvítlauksrifin, salt og pipar.

Steikið rækjurnar upp úr ólífuoíu þar til þær verða bleikar og eldaðar í gegn, það tekur nokkrar mínútur.

Skerið avókadó, kokteiltómata og mangó í smáa bita.

Útbúið sósuna, hrærið öllum hráefnunum saman í skál.

Setjið salatblönduna í botninn á skál og bætið því næst avókadó, kokteiltómötum og mangó saman við.

Myljið nachosflögur og stráðið yfir. Dreifið að lokum rækjunum, sósunni og kóríander yfir.



Fullkomnir hafraklattar sem allir elska

Fyrir mér er hinn fullkomni hafraklatti þungur í sér, með stökkri skorpu en rakur og klístraður inn í, með nóg af haframjöli og jú súkkulaði.

Hráefni

250 gr brætt smjör
250 gr eða ein krukka af Mandel Nougat creme frá Rapunzel
210 gr Rapadura sykur frá Rapunzel
230 gr hrásykur frá Rapunzel
3 egg
1 tsk vanilludropar
220 gr fínt spelt
1 tsk salt
330 gr haframjöl (ekki tröllahafra)
200 gr eða 2 stk Nougat Rapunzel súkkulaði stykki

Leiðbeiningar

Kveikið á ofninum á 175°C blástur.

Blandið saman bræddu smjöri, nougat kremi og sykrinum í skál og hrærið vel saman með sleif.

Bætið næst eggjunum og vanilludropunum út í ásamt salti og hrærið vel saman.

Bætið svo haframjöli og spelti saman við ásamt smátt skornu súkkulaðinu og hrærið öllu vel saman með sleifinni.

Deigið er blautt og klístrað og þannig á það að vera, ekki bæta spelti né neinu út í það.

Hellið svo deiginu á smjörpappír á borði og leggið annan smjörpappír/bökunarpappír yfir og fletjið út í ferning með kökukefli sem er nánast jafn stór bökunarpappanum.

Takið svo efri smjörpappan af og hendið og dragið hinn með deiginu á yfir á bökunarplötu.

Stingið í heitan ofninn í 15-18 mínútur (ég hafði mína í 18 mín).

Takið svo úr ofninum og kælið í eins og 20 mínútur áður en þið skerið svo í ferninga á stærð við Poylaroid mynd, megið líka hafa þá minni en þetta er svona bakarís stærð.

Fyrst eftir að þeir koma úr ofninum eru hafraklattarnir mjög linir, ekki hafa áhyggjur af því, því þeir stífna við að standa og kólna.

Berið fram með kaldri mjólk en þeir eru langbestir þegar þeir hafa alveg fengið að kólna niður og enn betri daginn eftir.



Kjúklingur í chilí- parmesan ostasósu

Kjúklingaréttur sem tekur innan við 30 mínútur að gera, öll fjölskyldan mun elska þennan rétt.

Hráefni

800 g Rose Poultry kjúklingur (t.d. læri eða lundir)
2 dl sýrður rjómi
3 dl rjómi
2 dl Parmareggio parmesanostur, rifinn
8 sólþurrkaðir tómatar
3-5 hvítlauksrif
handfylli spínat
1 gul paprika
1 rauð paprika
1 rautt chilí eða chilíflögur
2 msk sojasósa frá Blue dragon
3 msk chilísósa frá Heinz (ekki sweet chili)
2 msk Oscar kjúklingakraftur
kirsuberjatómatar
salt og pipar

Leiðbeiningar

Setjið olíu í pott og steikið kjúklinginn þar til hann hefur brúnast. Látið í ofnfast mót.

Skerið hvítlauk og chilí smátt og paprikuna gróflega. Hér má nota grænmeti að eigin vali. Setjið olíu í sama pott og léttsteikið grænmetið. Látið yfir kjúklinginn.

Hitið rjóma og sýrðan rjóma við vægan hita í sama potti. Þegar sýrður rjómi hefur blandast vel saman við rjómann takið af hitanum og bætið sojasósu, chilísósu, kjúklingakrafti. Bætið að lokum rifnum parmesan saman við.

Smakkið sósuna til með salti og pipar og hellið yfir allt. Látið handfylli af spínati yfir sósuna en ýtið því ekki í sósuna. Skerið tómata í tvennt og látið þá yfir.

Setjið í 200°C heitan ofn í 20-25 mínútur.



Pasta með sweet chilí sósu og stökkri parmaskinku

Einfaldur og fljótlegur pastaréttur með chilísósu og stökkri parmaskinku.

Hráefni

250 g pasta frá De Cecco
1 rauð paprika, smátt skorin
1/2 búnt vorlaukur, sneiddur
200 g parmaskinka
1/2 búnt steinselja

Chilísósa

200 g sýrður rjómi
2 msk Heinz majones
2-3 msk sweet chilí sósa frá Blue Dragon
1 hvítlaukrif, pressað
salt
1,5 tsk sterk chilísósa

Leiðbeiningar

Setjið parmaskinku á ofnplötu og látið í 200°C heitan ofn í 10-15 mínútur eða þar til hún er orðin stökk.

Sjóðið pasta eftir leiðbeiningum á pakkningu.

Setjið í skál.

Setjið sósuna saman við þá vorlauk og papriku og blandið vel saman.

Látið að lokum stökka parmaskinku og steinselju yfir allt.

Chilísósa

Blandið öllum hráefnum fyrir sósuna saman.



Kúrbíts pizzubitar

Smápizzur með kúrbítsbotni.

Hráefni

- 1 stk kúrbítur (súkkíní)
- Salt eftir smekk
- 1 krukka Rapunzel pizzusósa
- Ferskt basil
- 250 g kirsuberjatómatar
- Þurrkað oregano eftir smekk
- Pipar eftir smekk
- 100 g Parmareggio parmesanostur
- 1 poki klettsalat
- 2 msk Filippo Berio Extra Virgin ólífuolía

Leiðbeiningar

- Skerið kúrbítinn í sneiðar og saltið
- Látið standa í nokkrar mínútur og þerrið með viskustykki
- Raðið á bakka
- Setjið pizzusósu og oregano á kúrbítssneiðarnar ásamt tómötum og basil
- Kryddið með pipar
- Rífið parmesanost yfir og bakið í 20 mínútur við 180°C
- Berið fram með klettsalati og hellið olíunni yfir