



Kasjúíspinnar með vanillu og pistasíuhnetum

Instagram hefur svo sannarleg áhrif á mig og ef ég opna “explore” inná instragram birtist ekkert nema ís og súkkulaði upp í flæðinu hjá mér. Ég á alltaf lífrænar kasjúhnetur, kókosmjólk og döðlur í skápnunum og oft með hnetur í bleyti svo það hefur verið auðvelt að verða áhrifagjörn og rífa blandarann í gang.... oft alltof seint á kvöldin. Sorry nágrannar.. Hér erum við með súkkulaðihúðaðan kasjúís með vanillu og pistasíum.... sykurlausan að sjálfsögðu.

Hráefni

1,50 dl kasjúhnetur frá Rapunzel

1,50 dl pistasíuhnetur

6 stk stórar ferskar medjoul döðlur (ca 1 dl) - hægt að skipta út fyrir hlýnsíróp frá Rapunzel

1 stk dós af kókosmjólk frá Rapunzel

¾ tsk vanilluþuft t.d. frá Rapunzel

dökkt súkkulaði, t.d. 85% Rapunzel súkkulaði

saltkorn & auka pistasíuhnetur til að skreyta með

Leiðbeiningar

Byrjið á að láta kasjúhneturnar liggja í bleyti í nokkra tíma (viðmið 6 klst). Hægt er að flýta ferlinu með að leggja þær í bleyti í heitt vatn og þá ættiru að komast upp með að stytta tímann niður í 10 mínútur.

Hellið vatninu af hnetunum og setjið hneturnar, döðlurnar (ath þarf að steinhreinsa), vanillu og kókosmjólk í blender og blandið þar til áferðin er orðin slétt.

Hellið blöndunni í pinnaform og komið fyrir inní frysti þar til orðnir stinnir.

Bræðið súkkulaði yfir vatnsbaði og hjúpið ísana með súkkulaði, hægt að nota glas fyrir súkkulaðið og dífa þeim oní. Toppið svo ísana með smá salti og muldum pistasíumhentum. Súkkulaðið storknar um leið og þá er bara hægt að njóta! Þetta síðasta skref getur verið skemmtilegt fyrir krakkana að taka þátt í.

Ef þið klárið þá ekki strax þá geymast þeir að sjálfsögðu inní frysti í dágóðan tíma. Best er að láta þá þiðna í nokkrar mínútur eftir að þeir koma úr frystinum til að finna fyrir mjúkri áferð.

Verði ykkur að góðu.



Laxasushi með rjómaosti

Einfalt og gott, rjómaosturinn fullkomnaði þennan sushibita!

Hráefni

Lítill laxabiti (c.a 3 cm á þykkt)
1 avókadó
12 tsk Philadelphia rjómaostur með sweet chili
120 g Blue Dragon sushigrjón(+ ½ msk. hrísgrjónaædik og 330 ml vatn)
Blue Dragon Nori blað
Chilli majónes
Saxaður graslaukur
Sesamfræ

Leiðbeiningar

Sjóðið sushi grjónin samkvæmt leiðbeiningum á pakka og leyfið hitanum aðeins að rjúka úr á meðan annað er undirbúið.

Undirbúið tóman eggjabakka með því að leggja plastfilmu ofan í botninn á honum öllum.

Sneiðið laxinn í þunnar sneiðar og komið fyrir neðst í eggjabakkanum í öllum 12 hólfunum.

Næst má skera avókadó niður í þunnar sneiðar og setja eina sneið ofan á hvern laxabita.

Næst fer um ein teskeið af rjómaosti ofan á avókadóið og sléttið aðeins úr.

Nú má fylla upp í hvert „eggjahólf“ með sushigrjónum og þjappa vel niður.

Klippið nori blöð niður svo þau passi ofan á grjónin, þrýstið vel að, plastið yfir og kælið, eða hvolfið strax úr og raðið á bakka.

Toppið laxinn síðan með chilli majónesi, söxuðum graslauk og sesamfræjum.



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
Klettasalat

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 matarólíusprey 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 klettasalt 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.



Tagliatelle með skinku og sveppum

Einfalt og ljúffengt pasta sem engan svíkur.

Hráefni

400 g De Cecco Tagliatelline
1 stk laukur
250 g kastaníusveppir
250 g skinka (niðurskorin)
100 g Philadelphia rjómaostur með graslauk
400 ml rjómi
1 msk sítrónusafi
salt, pipar, hvítlauksduft
ólífuolía til steikingar
parmesan ostur (settur á í lokin)
saxaður graslaukur (settur á í lokin)

Leiðbeiningar

Sjóðið tagliatelle samkvæmt leiðbeiningum.

Steikið á meðan lauk og sveppi upp úr ólífuolíu, kryddið eftir smekk.

Bætið rjómaosti + rjóma á pönnuna þar til osturinn er bráðinn.

Bætið skinkunni á pönnuna ásamt sítrónusafa, pasta og kryddið frekar ef þess er óskað.

Berið fram með parmesan osti og söxuðum graslauk.



Grillaðar samlokur

Hér kemur ein djúsi, mjög einföld og ótrúlega góð samloka. Hún inniheldur uppáhalds hamborgarasósuna mína frá Heinz, skinku, salat, tómata, jalapeno ásamt cheddar-og havarti ost. Nammii! Ég kaupi nánast alltaf þessa sósu þegar við grillum hamborgara en hún er alveg jafn góð á svona djúsi samlokur. Mæli með að bera fram með óáfengum Corona bjór, hann er virkilega góður.

Hráefni

- 1 súrdeigs baguette
- smjör
- 2 sneiðar kjúklingaskinka
- 4 sneiðar silkiskorin skinka
- 4 sneiðar havarti ostur
- 2 sneiðar mjúkur cheddar ostur í sneiðum
- 2 msk jalapeno úr krukku, smátt skorinn
- Salat eftir smekk
- 1 tómatur
- Heinz Burger Sauce

Leiðbeiningar

Byrjið á því að skera baquette brauðið í tvennt og svo í þversum þannig að úr verða tvær samlokur.

Smyrjið allar brauðsneiðarnar með smjöri og dreifið skinku, havarti - og cheddar ostasneiðunum ofan á.

Leggið brauðið ofan á ofnplötu þakta bökunarpappír og bakið í 10-12 mínútur við 180°C. Mæli með að stilla á grill á ofninum.

Því næst dreifið jalapeno eftir smekk, salati, tómotum og sósunni. Lokið samlokunum og njótið.



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 Kóriander 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 kóriandernum yfir.
Berðu fram með hrísgrjónunum, Patak's Mango Chutney og Patak's Naan brauði.



Grillaðir kjúklinga Pinchos með Alioli

Kjúklinga grillspjót með geggjaðri Caj P mareneringu

Hráefni

Kjúklingaspjót

1000-1200 gr úrbeinuð læri og bringur blandað saman (1 bakki bringur og 1 bakki úrbeinað lærakjöt)

1 dl Caj P BBQ olía Original

1 dl Filippo Berio Extra Virgin ólífuolía

1 msk Síróp að eigin vali, ég notaði Agave

1 msk nýkreistur sítrónusafi

2 tsk fínt salt

1/2 tsk svartur pipar

1 geiralaus hvítlaukur marin eða 4 hvítlauksrif

1 tsk hvítlauksduft garlic powder (ath ekki hvítlaukssalt)

2 tsk laukduft onion powder

1 tsk paprikuduft

1/2 tsk kóríander malað (ég notaði Pottagaldra, það er eins og brúnt krydd en ekki þurrkuð kryddjurt)

1 tsk tímian þurrkað

1 tsk oregano þurrkað

1 tsk turmerik

1 msk Cumin (ekki sama og Kúmen eins og í kringlum)

1/2 tsk cayenne pipar

Alioli sósa

2 1/2 dl sólblómaolía eða önnur bragðlítill olía

2 hvítlauksrif eða 1/2 geiralaus hvítlaukur

1 msk nýkreystur sítrónusafi

1 egg

klípa af salti

Leiðbeiningar

Kjúklingaspjót

Byrjið á að setja olíurnar í skál og hræra þeim vel saman. Athugið að það þarf að hrista mjög vel Cai P olíuna

Bætið næst sírópinu og sítrónusafanum við og hrærið saman með þísk

Svo er að setja öll kryddin út í og hræra vel saman

Skerið næst hverja bringu í 4 bita þversum, ekki skera í litla gúllasbita því þá verður það of þurrt í grillun

Leyfið lærakjötinu að vera eins og það er nema ef bitar eru mjög stórir skerið það þá í tvennt

Setjið nú kjúklingin út í marineringuna og hrærið mjög vel saman

Setjið svo í kæli með álpappír eða filmu yfir í minnst 3 klst, því lengur því betra

Að 3 tímum liðnum eru bitarnir þræddir upp á grillpinna og gott er að hafa smá paprikubita á milli en má sleppa

Grillið svo spjótin í um 30 mínútur, best að gera fyrst niðri yfir eldinum og setja svo á efri hæðina í lokuðu grillinu til að steikist vel í gegn án þess að verði þurrt kjötið

Alioli sósa

Setjið í djúpt ílát allt sem á að vera í sósunni, skerið bara hvítlaukinn smátt ofan í þarf ekki að merja setjið næst töfrasprotann alveg á botninn á ílátinu og ekki hreyfa hann neitt meðan þið byrjið að þeyta

Haldið töfrasprotanum alveg kyrrum og notið meðalhraða. Þið sjáið fljótt hvernig byrjar að myndast hvítt fallega glansandi mayones

Þegar er örlítill olía efst en restin er orðin hvít megið þið ýta sprotanum upp og niður í smá stund

Setjið svo í skál og kælið en gott er að gera sósuna um leið og marineringuna og hafa í kæli jafn lengi

Berið hana svo fram samhliða grillspjótunum

Punktur

Oft er notuð ólívuolía á Spáni í alioli en þá mæli ég með bragðmildri ólífuolíu, alls ekki extra virgin.

Í grillspjótinn mæli ég með að þið sleppið akkurat engu af kryddunum og séuð ekki að bæta í þau kryddum heldur, marineringin var alveg fullkomin svona og reynið að fara því 100 % eftir uppskriftinni.

Uppskriftin af þessum grillmat er einstaklega góð og mjög svo einföld.