



BBQ Taquitos með ranch sósu og ferskum maís

Stökkar taquitos fylltar með rifnum kjúklingi í BBQ sósu og rifnum osti, bornar fram með heimagerðri ranch sósu og ferskum maís. En hey, ekki láta fjölda á kryddum í sósunni stoppa þig! Hún er alveg sjúklega góð og það er mjög gott að nota þurrkað krydd í stað fersku kryddjurtanna eða þið getið sleppt einhverjum kryddum sem þið fliði ekki.

Hráefni

½ stk kjúklingur rifinn (gott að kaupa tilbúinn heilan kjúkling)

2 dl Hunt's BBQ Honey Mustard sósa

salt og pipar

litlar tortillur

Philadelphia rjómaostur

Rifinn cheddar ostur

Ranch sósa

1 dl Heinz majónes

1 dl sýrður rjómi

1 msk safi úr lime

1 msk smátt skorin jalapeno úr krukku

1 msk dill (ferskt eða þurrkað)

1 msk steinstelja (fersk eða þurrkuð)

1 msk kóríander (ferskur eða þurrkaður)

1 tsk salt

¼ tsk pipar

1 tsk laukduft

½ tsk hvítlauksduft

Maísbland

2 stk ferskir maískólfar

1 dl stappaður fetaostur

2 msk Heinz majónes

1 tsk cayenne pipar

2 msk ferskur kóríander, smátt skorinn

Leiðbeiningar

Rífið kjúklinginn smátt, setjið í skál og blandið BBQ sósu, salti og pipar saman við.

Smyrjið tortillurnar með rjómaosti. Dreifið cheddar ostinum yfir, setjið 2-3 msk af kjúklingnum á tortillurnar og rúllið þeim upp.

Blandið saman í sósuna.

Steikið tortillurnar uppúr ólífuolíu þar til þær verða stökkar og gylltar. Það er einnig mjög gott að dreifa þeim á bökunarplötu þaktri bökunarpappír, pensla þær með ólífuolíu og baka í ofni við 190°C í

6-8 mínútur eða þar til þær eru orðnar stökkar.

Berið fram með ranch sósu og ferskum maís og njótið.

Maísblanda

Pakkið maískólfunum í álpappír og bakið í 30 mínútur við 190°C.

Skerið maískornin af og blandið saman við stappaðan fetaost, majónes, cayenne pipar og ferskan kóríander.



BBQ kjúklingaleggir og maísrif

Það kunna flestir að meta eitthvað einfalt og gott á grillið. Hér höfum við eina slíka uppskrift og kjúklingaleggir með bbq eru auðvitað eitthvað sem flestir elska!

Hráefni

Maísrif

- 4 stk ferskir maísstönglar
- 8 msk Caj P original grillolía (muna hrista flöskuna)
- 50 g smjör
- 3 stk hvítlauksrif
- 4 msk mulinn fetaostur (kubbur)
- kóríander

BBQ kjúklingaleggir

- 18 stk kjúklingaleggir
- Hunt's Honey Mustard BBQ sósa
- Kjúklingakrydd

Köld sósa

- 200 g Mayones
- 100 g sýrður rjómi
- Hunt's Honey Mustard BBQ sósa
- 2 tsk lime safi
- salt, pipar og hvítlauksduft

Leiðbeiningar

Maísrif

Skerið maísstönglana í 4 hluta eftir lengdinni.

Penslið með Caj P grillolíu og setjið á álbakka/álpappír á grillinu við háan hita.

Snúið nokkrum sinnum og eldið þar til maísinn fer aðeins að krullast upp, þetta tekur á bilinu 12-15 mínútur.

Hitið smjör og rífið hvítlaukinn út í og penslið á maísinn þegar hann er tilbúinn.

Stráið muldum fetaosti og kóríander yfir í lokin.

BBQ kjúklingaleggir

Kryddið leggina vel með kjúklingakryddi.

Grillið við frekar háan hita í um 15 mínútur, snúið reglulega.

Penslið einni umferð af BBQ sósu á leggina meðan þeir eru á grillinu og berið svo meira á þá um leið og þeir koma af grillinu.

Köld sósa

Setjið allt saman í skál og piskið saman.

Kryddið eftir smekk.

Sósan er góð bæði með kjúklingnum og fyrir maísinn.



Ávaxtasafapinnar

Ég er farin að hlakka óendanlega mikið til sumarsins og ég lék mér með ljós sólarinnar við að mynda þessa sumarlegu, lífrænu og einföldu frostpinnu. Á meðan erfitt er að finna náttúrulega frostpinnu á markaðnum þá hef ég leikið mér að gera allskonar útgáfur heima. Stundum hefur einfaldleikinn unnið og þá hefur mér fundist brilliant að nota lífrænu Beutelsbacher safana. Hér erum við með hreina ávaxtasafann frá þeim sem er svo ótrúlega góður og ég er ekki hissa að hann hafi verið verðlaunaður. Svo hér er önnur útgáfa af effortless frostpinnum sem við elskum að eiga í frystinum..... bæði á veturna og sumrin því við bara elskum ís.

Hráefni

2 stk af 200ml Hrein safablanda frá Beutelsbacher

Leiðbeiningar

Hellið safanum í ísform og fyrstið. 2 flöskur duga í 6 litla frostpinnu.

Einfaldara verður það ekki!

Verði ykkur að góðu.



Trufflu Risotto

Fullkomið sælkerarisotto með trufflum og parmesanosti.

Hráefni

- 2 msk Filippo Berio ólífuolía
- 0,50 box sveppir
- 2 msk smjör
- 1 stk skallot laukur saxaður
- 1 pakki ElleEsse Trufflu Risotto hrísgrjón
- 2 dl hvítvín Adobe Reserva Chardonnay

Grænmetissoð

- 2 tsk Oscar grænmetis kraftur
- 4 dl vatn
- 80 g Philadelphia rjómaostur
- 1 dl rjómi
- Parmareggio parmesanostur eftir smekk
- salt og pipareftir smekk
- ElleEsse truffluolía eftir smekk

Borið fram með

- Klettsalateftir smekk
- Adobe Reserva Chardonnay ískalt
- Parmareggio parmesanostur eftir smekk

Leiðbeiningar

Hitið ólífuolíu á pönnun og steikið sveppi ásamt smjöri og skallot lauk og leyfið þessu aðeins að mýkjast. Bætið því næst hvítvíninu út á.

Því næst fer grænmetiskrafturinn út í, 1 dl í einu og látið sjóða áður en næsti skammtur fer út á.

Þegar vökvinn hefur gufað nokkuð vel upp er Philadelphia og rjóma bætt út á pönnuna.

Kryddið með salti og pipar og rífið að lokum parmesan ostinn yfir.

Berið fram með klettsalati, parmesanosti og ElleEsse olíu.



Ljúffengt penne pasta með salami, tómötum & burrata

Hvað er betra en djúsi og ljúffengt pasta á svona dögum? Penne pasta með rjómaosti, hvítlauk, chili, ítölsku salami, ferskum tómötum, ferskri basilíku og burrata osti.

Hráefni

300 g De Cecco penne pasta
2 msk ólífuolía
3 hvítlauksrif, kramin eða rifin
1 chili
salt og pipar
300 g kokteiltómatar eða aðrir litlir tómatar
150 g ítalskt salami
2 msk fersk basilíka
3 msk Philadelphia rjómaostur
0,50 dl Parmareggio Parmigiano Reggiano
½ - 1 dl pastavatn

Toppa með

1 burrata ostur
Fersk basilíka
Parmareggio Parmigiano Reggiano

Leiðbeiningar

Byrjið á því að skera tómátana í tvennt. Smátt skerið chili og salami og pressið hvítlaukinn.

Sjóðið pasta eftir leiðbeiningum á pakkningu og á meðan útbúið þið sósuna.

Steikið chili og hvítlauk upp úr ólífuolía á vægum hita.

Bætið salami saman við.

Hellið tómötunum úti og látið þá malla aðeins þar til þeir verða mjúkir.

Bætið basilíkunni og rjómaosti úti og hrærið saman.

Hellið pastavatni úti til að þynna sósuna og saltið og piprið eftir smekk.

Að lokum toppið með burrata osti, ferskri basilíku, meiri parmigiano eftir smekk og njótið.



Nauta tataki með teriyaki mayo

Tataki er japönsk matreiðsluaðferð. Þessi réttur er frábær sem forréttur.

Hráefni

Nautakjöt

400 g nautakjöt
1/2 dl teriyaki sósa frá Blue Dragon
1 msk sesamolía frá Blue Dragon
svartur pipar
2 msk sesamfræ, svört og ljós

Teriyaki marinerung

1 dl Teriyaki sósa frá Blue Dragon
1 tsk sesamolía frá Blue Dragon
1 tsk engifer, rifið
1 tsk hunang

Teriyaki majones

1 dl Heinz seriously good majones
3 tsk teriyaki marinerung
1 tsk engifer, rifið
nokkrir dropar af Tabasco sósu

Leiðbeiningar

Nautakjöt

Skolið kjötið og þerrið vel. Þrýstið fræjum á kjötið ásamt salti og pipar. Látið sesamolú á pönnu og hitið vel. Brúnið kjötið á báðum hliðum við háan hita í 2-3 mínútur á hvorri hlið. Kælið. Látið kjötið í plastpoka með rennilás og hellið 1/2 dl af teriyaki marinerungunni saman við (sjá uppskrift neðar) saman við. Marinerið í kæli í 2 klst. Skerið kjötið í þunnar sneiðar. Leggið á bakka og berið fram með teriyakimajones og vorlauk.

Teriyaki marinerung

Blandið öllum hráefnum saman. Marinerungin dugar fyrir 800 g af kjöti að eigin vali.

Teriyaki majones

Blandið öllum hráefnum saman.



Hakk, spagettí og falið grænmeti

Spaghetti bolognese með földu grænmeti.

Hráefni

1/2 pakki spaghetti
500 gr nautahakk
1 bolli blómkál
1 bolli brokkolí
½ bolli gulrætur
1 lúka spínat
1 dós Hunt's pastasósa cheese and garlic
Parmareggio Parmesan ostur

Leiðbeiningar

Gufusjóðið blómkál, brokkolí og gulrætur og sjóðið spagettið eftir leiðbeiningum á pakka.

Hitið pönnuna vel, bætið 1 msk ólífuolíu . Steikið hakkið í 5 mínútur

Bætið grænmetinu út í matvinnsluvél ásamt pastasósunni og maukið vel. Hellið út á hakkið og látið malla í smástund.