



Caj P hamborgari

Það er alveg geggjáð að pensla hamborgara með Caj P grillolíu! Gefur extra gott bragð og gerir hamborgarann enn meira djúsi.

Hráefni

4 stk 120 g hamborgarabuff
4 stk hamborgarabrauð
Caj P original bbq grillolía
4 stk ostsneiðar
1 stk Mexíkóostur
Hamborgarakrydd
Spínat
Tómatur
Rauðlaukur
Jalapeño
Hamborgarasósa

Leiðbeiningar

Grillið hamborgarana og hitið brauðin.

Kryddið borgarana og penslið báðu megin með Caj P olíunni.

Setjið ost + Mexíkóost á þegar þið snúið og eruð búin að krydda/pensla þeim megin.

Raðið saman með ofangreindu grænmeti og sósu. Einnig er gott að bera hamborgarana fram með frönskum eða snakki og ískaldri Stellu Artois.



Súkkulaðiíspinnar

Ég eeeelska súkkulaði og súkkulaðiís! Til að súkkulaðiís standist væntingar mínar þarf hann að vera creamy, með miklu súkkulaðiþragði og svo skemmir ekki fyrir ef ég fæ að bíta mig í gegnum stökkt lag af súkkulaði.... svo vil ég hafa hann úr hráefnum sem gera mér gott. Hér deili ég með ykkur uppskrift af súkkulaðiís sem tikkar í öll box. Hann er laus við sykur og aukaefni og inniheldur aðeins 5 hráefni (6 ef við teljum salt með), hann er lífrænn í þokkabót.

Hráefni

1,50 dl kasjúhnetur frá Rapunzel (mælt eftir að þær hafa legið í bleyti, ca 1 1/4 dl þurrar)
6 stk stórar ferskar medjoul döðlur (ca 1 dl)
2 dl kókosmjólk t.d. frá Rapunzel
3 msk lífrænt kakóduft frá Rapunzel
dökkt lífrænt súkkulaði, 85% t.d. frá Rapunzel
saltkorn

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), kakó og kókosmjólk og nokkur saltkorn í blender og blandið þar til áferðin er orðin slétt.

Hellið blöndunni í pinnaform og komið fyrir inni frysti þar til orðin stinnir.

Bræðið súkkulaði yfir vatnsbaði og hjúpið ísana með súkkulaði, hægt að nota glas fyrir súkkulaðið og dífa þeim oní. Toppið svo ísana með nokkrum saltkornum ef þið fílið það. 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 sjálfsgöðu inni frysti í dagóðan 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.



Kalt pasta með kjúkling og grænmeti

Kalt pasta hentar ofurvel í nesti fyrir ýmis tilefni, í útileguna eða bara sem máltíð heima fyrir! Þetta hér er einfalt og ljúffengt og ég mæli með að þið prófið!

Hráefni

500 g De Cecco skrúfupasta
700 g grilluð kjúklingalæri/bringur
180 g piccolo tómatar
1 stk rauðlaukur
165 g gular baunir
Dressingsjá að neðan
Brauðteningar

Dressing

140 g Heinz majónes
60 g sýður rjómi
40 g AB mjólk
1 msk Oscar fljótandi nautakraftur
3 msk hvítvínседik
1 tsk salt
0,50 tsk pipar

Leiðbeiningar

Sjóðið pasta samkvæmt leiðbeiningum á pakka og kælið strax.

Pískið í dressinguna og blandið henni saman við pastað.

Skerið kjúklinginn í strimla ásamt því að skera niður lauk og tómatar og blandið næst öllu saman.

Toppið með brauðteningum og njótið.

Dressing

Pískið allt saman og geymið í kæli þar til blanda á saman við pastaskrúfurnar.

Ef taka á soðið pasta og dressingu með í ferðalag er ýmist hægt að geyma það aðskilið eða blanda því saman nokkrum dögum áður. Best er hins vegar að grilla kjúklinginn og skera grænmetið rétt áður en réttarins á að njóta.



BBQ pizza með kjúklingi

Þessi pizza er hreint út sagt guðdómleg og skemmtileg tilbreyting frá klassískri pizzu! Að elda kjúklinginn og baka pizzuna í pizzaofninum tekur þetta auðvitað alveg á næsta stig þó vel sé hægt að njóta pizzunnar úr hefðbundnum ofni líka!

Hráefni

Pizzurnar (3 pizzur)

- 3 stk pizzadeig að eigin vali
- 9 msk Heinz sweet BBQ sósa
- 3 stk grillaður kjúklingalæri+leggur (sjá aðferð fyrir neðan)einnig hægt að kaupa heilann kjúkling og rífa niður
- 1 stk rauðlaukur
- 1 stk Mozzarella kúlur (ein dós)
- 1 stk ferskur maís
- lítið pepperóni eftir smekk
- rifinn ostur
- sýrður rjómi (yfir í lokin)

Grillað kjúklingalæri + leggur

- 3 stk kjúklingalæri+leggur í einum bita
- 3 msk smjör (við stofuhita)
- 2 stk hvítlauksgeirar (rifnir)
- 1 msk saxað rósmarín
- salt, pipar, kjúklingakrydd
- ½ stk sítróna

Leiðbeiningar

Pizzurnar

Hitið pizzaofninn (um 400°C) eða bakaraofninn (um 220°C).

Fletjið pizzadeigið út og smyrjið með Heinz bbq sósu.

Skerið rauðlaukinn í finar sneiðar og raðið á botninn ásamt niðurskornum kjúklingi, maísbaunum, mozzarella kúlum, pepperoni og rifnum osti.

Bakið og toppið síðan með smá sýrðum rjóma.

Grillað kjúklingalær+leggur

Stappið saman smjör, hvítlauk og rósmarín, smyrjið/berið á kjúklinginn.

Leggið í eldfast mót, kryddið eftir smekk og leggið sítrónu í mótið.

Grillið í pizzaofninum við 240°C í um 20 mínútur eða þar til kjarnhiti nær 74°C. Ef þið grillið í ofni gæti tíminn aðeins lengst og þá má lækka hitann niður í 200°.



Parmesanhjúpuð langa

Sælkerahjúpur úr majónesi og parmesanosti sem passar með öllum hvítum fisk. Einfalt og gott!

Hráefni

Fiskur

1,50 kg langæða annar hvítur fiskur

Hjúpur

480 ml [Heinz majónesi](#)

150 g [Parmareggio Parmesanosturrifinn](#)

4 stk hvítlauksrifrifin

2 dl Panko brauðrasp

30 g fersk steinselja

0,50 stk sítrónasafinn

salt og pipareftir smekk

Meðlæti

Ferskt salat

Kartöflur

[Filippo Berio hvítlauksolía](#)

Parmareggio Parmesanostureftir smekk

Sítróna

[Purato Pinot Grigio](#)Hvítvín sem passar vel með

Leiðbeiningar

Skerið lönguna í jafna bita og kryddið með salti og pipar báðum megin.

Sjóðið kartöflurnar þar til þær eru nánast tilbúnar og takið til hliðar.

Blandið saman í skál majónesi, parmesanosti, hvítlauk, steinselju, sítrónusafa, salti og pipar eftir smekk og að lokum raspi.

Setjið lönguna í eldfast mót eða á ofnplötu.

Smyrjið vel af blöndunni á hvern bita og kryddið með salti og pipar.

Bakið í ofni við 180°C í ca 12-15 mínútur.

Steikið kartöflurnar upp úr smjöri á pönnu í 3-5 mínútur til að fá smá lit og hjúp á þær á meðan fiskurinn er í ofninum.

Bætið að lokum hvítlauksolíu á pönnuna með kartöflunum ásamt salti og pipar og steikið í 1 mínútu.

Kreistið sítrónu yfir, bætið rifnum parmesanosti við og berið fram.

Gott er að njóta með köldu Purato Pinot Grigio.