



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.



Bakaðar parmesan gulrætur og ídýfa

Þetta er svo góð ídýfa og fullkomið að blanda saman bökuðum gulrótum og góðu Maarud snakki með henni!

Hráefni

Bakaðar parmesan gulrætur

500 g gulrætur
3 msk ólífuolía
4 stk hvítlauksgeirar
½ tsk paprika
1 tsk salt
1 tsk hvítlauksduft
smá pipar
6 msk rifinn parmesan ostur

Ídýfa

1 stk dós af sýrðum rjóma (180g)
1 msk TABASCO sriracha sósa
1 msk lime safi
1 msk hunang
salt, pipar og hvítlauksduft eftir smekk

Leiðbeiningar

Bakaðar parmesan gulrætur

Hitið ofninn í 200°C.

Flysjið gulræturnar og skerið þær niður í strimla sem eru svipað langir og sverir og klassískar franskar kartöflur.

Veltið upp úr ólífuolíu, rifnum hvítlauksrifjum og kryddum.

Setjið um helminginn af parmesan ostinum saman við og blandið vel, raðið síðan á bökunarplötu (íklædda bökunarpappír) og stráið restinni af ostinum yfir.

Bakið í 20-25 mínútur eða þar til gulræturnar eru orðnar mjúkar í gegn og útbúið ídýfuna á meðan.

Ídýfa

Pískið allt saman í skál og geymið í kæli fram að notkun.

Gott er að bera ídýfuna fram með bökuðu gulrótunum og ljúffengu Maarud snakki.



Bökuð laxavefja

Mexíkósk laxavefja með salsa- og ostasósu.

Hráefni

1 pakki Mission vefjur með grillrönd
200 g Philadelphia rjómaostur
1 krukka Mission salsasósa, mild
500 g lax í bitum
1 poki spínat
100 g rifinn ostur

Marinering fyrir laxinn

Tabasco Sriracha sósaefrir smekk
salt og pipareftir smekk

Toppað með

Mission ostasósu og rifnum ostieftir smekk

Borið fram með

Lime
Corona bjór
Salsa- og ostasósu
Tilda hrísgrjónum
Tabasco Sriracha sósa

Leiðbeiningar

Marinerið laxinn með Tabasco Sriracha sósunni, salti og pipar.

Smyrjið vefjurnar með rjómaosti.

Bætið salsasósu, spínati, laxi og rifnum osti á vefjurnar.

Rúllið vefjunum upp og setjið ostasósu og rifinn ost yfir þær.

Setjið vefjurnar í eldfast mót og bakið í ofni við 180°C í 10-15 mínútur.

Berið fram með hrísgrjónum, kóríander, Corona bjór og sósum.



Cacio a pepe með smá twisti eða spagettí með piparpecorino smjörbollu

Cacio a pepe er rammítalskur spagettiréttur sem er venjulega gerður með olíu, pecorino osti og pipar. Þessi réttur er afar einfaldur og tekur enga stund að gera. Ég mæli með því að hafa hvítlauksbrauð og ferskt salat með honum til að fá smá ferskleika með smjörbragðinu.

Hráefni

300 g spagettí frá De Cecco
150 g mjúkt smjör
100 g rifinn pecorino ostur
fullt af nýmöluðum svörtum pipar

Leiðbeiningar

Sjóðið spagettí eftir leiðbeiningum á pakka en munið að hafa vatnið vel salt, nánast eins og sjóvatn. Rífið niður pecorino ostinn í rifjárnri og hrærið út í mjúkt smjórið ásamt fullt af svörtum pipar, eftir smekk.

Setjið smjórið í skál og setjið á borðið ásamt sjóðandi heitu spagettí.

Best er að bera fram spagettíð sjóðandi heitt og fá sér svo góða slettu af piparostasmjörinu út á og láta það bráðna yfir spagettíð, setja svo smá auka af ólifuolíu og enn meiri rifinn pecorino ost yfir.

Ég mæli með því að hafa hvítlauksbrauð og ferskt salat með til að fá smá ferskleika með smjörbragðinu.



Spicy kjúklingasúpa með cheddar osti og límónu

Hversu huggulegt er að gæða sér á bragðmikilli súpu yfir vetrartímanum. Þessi súpa er ofureinföld í gerð og veður mikla lukku viðstaddra.

Hráefni

500 g kjúklingalæri frá Rose Poultry
1 laukur, smátt saxaður
3 hvítlauksrif, smátt söxuð
3 msk taco krydd
1 msk cumin
1 msk oregano
1 tsk cayenne pipar eða 2 tsk chipotle
1 dós saxaðir tómatar
1 l heitt vatn
2 msk fljótandi kjúklingasoð frá Oscarsett út í heitt vatn
1 dl rjómi
200 g Philadelphia rjómaostur
50 g rifinn cheddar ostur
1 box kirsuberjatómatar
1 rauð paprika
1 límóna, safinn

Leiðbeiningar

Skerið kjúkling í bita og steikið á pönnu þar til fülleldaður. Takið af pönnunni/potti og geymið.

Steikið lauk og papriku í 1 mínútu í potti og bætið hvítlauk saman við og steikið í um 30 sek ásamt kryddum.

Látið heitt vatn og kjúklingasoð saman við og hitið að suðu.

Lækkið hitann og bætið rjóma og rjómaosti saman og látið malla í smá stund.

Bætið tómötum og kjúklingi saman við og látið malla áfram í 15 mínútur.

Setjið 1-2 dl af cheddar osti út í og smakkið ti. með salti og pipar og límónusafan.

Berið fram með t.d. nachos, sýrðum rjóma, rifnum osti, kóríander og chilí.



Kalt pastasalat með rauðu pestó

Einfalt og gott grænmetis pasta.

Hráefni

500 gr De Cecco pasta
1 krukka vegan rautt pestó frá Rapunzel
1/2 dl vegan mæjónes
1 rauð papríka
1 gul papríka
1/2 rauðlaukur
100 gr ruccola
1 krukka grænar steinlausar ólívur
1 msk oreganó
Jurtasalt eftir smekk

Leiðbeiningar

Sjóðið pastað samkvæmt leiðbeiningum. Kælið pastað með því að skola það með köldu vatni. Skerið grænmetið smátt og blandið öllu saman. Fullkomið í nestisboxið fyrir ferðalagið/pikknikk.

Mæli með að bera fram með auka pestó og súrkál.