



# Einfaldir kjúklingaleggir

Kjúklingaleggir með kartöflubátum og Heinz Saucy Sauce er tilvalinn réttur fyrir annasama virka daga. Fljótlegt að útbúa, þar sem allt fer í eitt fat og inn í ofninn.

## Hráefni

8 stk kjúklingaleggir

6 stk kartöflur

2 msk ólífuolía

### Krydd á kjúkling

1 msk ólífuolía

1 tsk salt

1 tsk lauk- og hvítlauksduft

1 tsk paprikukrydd

1 tsk oregano

¼ tsk pipar

### Krydd á kartöflur

1 msk ólífuolía

1 tsk salt

1 tsk laukduft

1 tsk hvítlauksduft

¼ tsk pipar

### Bera fram með

Heinz Saucy Sauce

## Leiðbeiningar

Stillið ofninn á 200°C (180°C ef blástursofn) og leyfið honum að hitna.

Undirbúið hráefnin: Flysjið og skerið kartöflurnar í báta. Setjið kartöflubátana í skál og blandið þeim saman við 1 msk af ólífuolíu, salt, laukduft, hvítlauksduft og pipar. Blandið vel saman þannig að kartöflurnar séu þaktar kryddi og olíu.

Setjið kjúklingaleggina í aðra skál og blandið þeim saman við 1 msk af ólífuolíu. Stráið kryddblöndunni yfir kjúklingaleggina (salt, lauk- og hvítlauksduft, paprikukrydd, oregano og pipar) og nuddið kryddinu vel inn í kjúklinginn.

Raðið kartöflubátunum og kjúklingaleggjunum í stóra eldfasta ofnskúffu eða fat þannig að allt passi vel.

Setjið fatið í ofninn og bakið í um 40 mínútur eða þar til kjúklingurinn er eldaður í gegn og kartöflurnar eru mjúkar og gullnbrúnar. Snúið kjúklingnum einu sinni eftir um 20 mínútur til að ná jöfnum lit.

Takið fatið úr ofninum og berið kjúklingaleggina og kartöflubátana fram með Heinz Saucy Sauce og njótið vel!



# Lambahamborgari

Gómsætur lambahamborgari með eggi.

## Hráefni

### Lambaborgari

500 g lambahakk  
1 stk rauðlaukursmátt skorinn  
4 stk hvítlauksgeirar  
2 msk Heinz milt sinnep  
1 búnt steinselja  
1 egg  
salt og pipar

### Borgari

Hamborgarabrauð  
Heinz majónes  
Heinz milt sinnep  
Smjörsteiktir sveppir  
rauðlaukssulta  
spælt egg  
salat  
Njótið með Stellu Artois

### Rauðlaukssulta

5 stk rauðlaukurskorinn í sneiðar  
2 msk Filippo Berio ólífuolía  
1 dl Filippo Berio balsamikedik  
100 g púðursykur  
3 msk rifsberjagel  
salt

## Leiðbeiningar

### Borgari

Blandið öllum hráefnum saman í skál og hrærið vel. Mótið 4-5 hamborgara. Steikið borgarana á pönnu, eða grillið. Ef þeir eru grillaðir er betra að kæla þá fyrst.

Setjið Heinz majónes og sinnep í hamborgarabrauð ásamt salati, borgurunum, sveppunum, rauðlaukssultunni og spælda egginu.

### Rauðlaukssulta

Hitið ólífuolíu á pönnu og setjið rauðlaukinn út á pönnuna og steikið þar til hann er farinn að mýkjast, saltið.

Setjið púðursykurinn út á pönnuna og leyfið lauknum að mýkjast meira. Hellið balsamikinu út í og bætið svo rifsberjagelinu við og látið malla í ca 10 mín.

### Njótið með Stellu Artois



# Klassískt sesarsalat

Hér er uppskrift að afar góðu sesarsalati. Uppskriftin er einföld og inniheldur romain salat, kjúkling í hvítlauks BBQ Caj P olíu, heimagerða súrdeigsbrauðteninga, sesarsósu og parmesan ost. Það er einnig gott að bæta við tómötum, ólífum og jafnvel avókadó.

## Hráefni

4 kjúklingabringur frá Rose Poultry  
0,50 dl Caj P grillolíu með hvítlauk  
Salt & pipar eftir smekk  
Romain salat eftir smekk (má nota annað salat)  
1 dl rifinn Parmareggio parmesan ostur (meira til að bera fram með)

### Heimatilbúnir brauðteningar

4-5 súrdeigsbrauðsneiðar  
Krydd: ½ tsk oregano, ½ tsk hvítlauksduft, ¼ tsk salt, ¼ tsk pipar, ¼ tsk laukduft  
1 tsk fersk steinselja, söxuð  
0,50 dl ólífuolíu  
2-3 msk parmesan ostur

### Sósa (mæli með að gera tvöfaldan skammt)

2 dl Heinz majónes  
1 tsk hvítlauksduft (eða ferskt hvítlauksrif)  
Krydd: ½ tsk laukduft, ¼ tsk salt, ¼ tsk pipar  
2 msk safi úr sítrónu  
1 tsk dijon sinnep  
0,50 tsk Heinz Worcestershire sósa  
1 msk vatn  
1 dl parmesan ostur

## Leiðbeiningar

Hreinsið kjúklinginn og blandið saman við Caj p grillolíu, salt og pipar.

Bakið í ofni við 190°C í 40 mínútur eða þar til kjúklingurinn er bakaður í gegn og mjúkur. Einnig er mjög gott að grilla hann.

Á meðan kjúklingurinn bakast þá er gott að græja brauðteningana og sósunu. Byrjið á því að skera brauðsneiðarnar í teninga.

Blandið brauðteningum vandlega saman við ólífuolíu, krydd, steinselju og parmesan osti.

Dreifið teningunum á bökunarplötu þakta bökunarpappír og bakið í 10 mínútur við 190° eða þar til brauðið er orðið gyllt og stökkt. Kælið það.

Blandið öllum hráefnunum saman í sósunu.

Skerið salatið í strimla eftir smekk og dreifið í skál. Því næst skerið kjúklinginn í sneiðar og dreifið yfir ásamt brauðteningum, sósunni og parmesan osti. Njótið vel.



# Matarmikil grænmetissúpa

Það er ekta súpuveður þessa dagana, útkoman varð stórkostleg, matarmikil og ljúffeng grænmetissúpa

## Hráefni

1 stk Sæt kartafla (500-600g)  
1 stk Rauð papríka  
1 stk Gul papríka  
4 stk Gulrætur  
1 stk Rauðlaukur  
2 stk Hvítlaukur  
5 msk Filippo Berio ólífuolía  
1200 ml vatn  
3 msk Oscar grænmetiskraftur  
1 stk Heinz chili sósa (1 glerflaska)  
Salt, pipar og papríkuduft  
Sýrður rjómi  
Brauðteningar  
Ristuð graskersfræ  
ólífuolía

## Leiðbeiningar

Hitið ofninn í 190°C

Flysjið og skerið kartöfluna niður í teninga

Skerið paprikur niður í strimla, gulrætur í þunnar sneiðar og laukinn í stóra bita.

Blandið 5 msk. af ólífuolíu, 1 tsk. af salti, 1 tsk. af papríkudufti og ½ tsk. af pipar saman við grænmetið og setjið það í bökunarskúffu.

Takið ofan af báðum hvítlaukunum til að opna geirana, penslið sárið með olíu og leggið ofan á grænmetið.

Bakið í um 40 mínútur eða þar til grænmetið mýkist og snúið nokkrum sinnum á meðan.

Útbúið á meðan soðið með því að setja vatn og grænmetiskraft í pott.

Þegar grænmetið er tilbúið má kreista hvítlauksgeirana upp úr hvítlaukunum og henda utan af þeim.

Setjið síðan allt grænmetið í blandara og um helminginn af soðinu, maukið.

Hellið síðan maukinu í pottinn með restinni af soðinu, náðið upp hitanum, bætið chili sósunni saman við og kryddið eftir smekk.

Berið fram með sýrðum rjóma, brauðteningum, smá ólífuolíu og ristudum graskersfræjum.



# Heimsins bestu brownies

Brúnkur sem slá í gegn!

## Hráefni

250 g smjör  
250 g 70% súkkulaði frá Rapunzel  
4 egg  
1/2 tsk salt  
150 g sykur  
150 g púðursykur  
2 tsk vanilludropar  
150 g hveiti

## Leiðbeiningar

Bræðið smjör og súkkulaði í potti við vægan hita. Kælið lítillega.

Hrærið egg, sykur og púðursykur saman þar til blandan er orðin létt og ljós. Bætið vanilludropum saman við og hrærið áfram.

Hellið súkkulaðismjörinu saman við og hrærið.

Hrærið að síðustu hveiti saman við í örstutta stund.

Setjið smjörpappír í ca 23x33 cm form og hellið deiginu þar í.

Bakið í 160°C heitu ofni í um 40 mínútur. Við viljum að kakan sé smá blaut því þannig er hún best.



# Humarpasta

Hér á ferðinni er ofureinfalt humarpasta sem var undursamlegt.

## Hráefni

500 g De Cecco pastaskrúfur  
2 x askja skelflettur humar frá Sælkerafiski (2 x rúmlega 300g)  
1 laukur  
3 hvítlauksrif  
500 g kirsuberjatómatar  
600 ml rjómi  
2 lúkur rifinn parmesanostur  
3 msk.söxuð steinselja  
1 tsk. humarkraftur frá OSCAR  
Smjör og ólífuolía til steikingar  
Salt, pipar og hvítlausduft

### Hvítlauksbrauð

1 stórt baguette brauð  
100 g smjör  
2 hvítlauksrif  
Salt, pipar og hvítlauksduft  
Rifinn ostur

## Leiðbeiningar

Affrystið humarinn, skolið og þerrið.

Sjóðið pasta samkvæmt leiðbeiningum á pakka.

Steikið lauk og hvítlauk upp úr smjöri þar til það fer aðeins að mýkjast og bætið þá humrinum saman við. Kryddið með salti, pipar og hvítlauksdufti eftir smekk og setjið í skál um leið og humarinn er tilbúinn.

Bætið þá ólífuolíu á pönnuna og setjið tómatana saman við (skerið þá fyrst til helminga). Steikið þá við meðalhita þar til þeir mýkjast aðeins og saltið og piprið.

Hellið nú rjómanum yfir tómatana ásamt parmesanosti, steinselju og humarkrafti.

Kryddið til með salti, pipar og hvítlausdufti.

Þegar pastað er tilbúið má bæta því út í sósuna ásamt humrinum og ná upp smá hita að nýju.

Best er síðan að bera pastað fram með rifnum parmesan og hvítlauksbrauði (sjá uppskrift að neðan).

### Hvítlauksbrauð

Skerið brauðið eftir því endilöngu og raðið á bökunarplötu.

Bræðið smjör við vægan hita, rífið hvítlauksrifin út í pottinn og kryddið eftir smekk.

Penslið vel af smjöri á brauðið og rífið næst ost yfir allt saman.

Hitið við 200°C í um 7 mínútur eða þar til osturinn er bráðinn.

Skerið niður í sneiðar og berið fram með pastanu.