



Kartöfluréttur með krönsi

Hér kemur heitur kartöfluréttur með skinku og kartöfluflögutoppi sem fullkomnar hann og gefur gott kröns!

Hráefni

Kartöfluréttur uppskrift

1 kg bökunarkartöflur (c.a)
70 g smjör
1 stk laukur
2 stk hvítlauksrif
1 stk dós af cream of chicken súpu (400g)
100 g sýrður rjómi
3 msk Heinz majónes
300 ml rjómi
400 g skinka
130 g rifinn cheddar ostur
salt og pipar

Kröns toppur

50 g brætt smjör
100 g Maarud Creamy Onion snakk
30 g rifinn parmesan ostur

Leiðbeiningar

Kartöfluréttur

Hitið ofninn í 180°C.

Flysið kartöflurnar og skerið í litla teninga (c.a 1×1 cm), setjið í smurt eldfast mót.

Saxið laukinn og steikið við meðalhita upp úr smjörinu, bætið hvítlauknum við í lokin og hellið síðan súpunni, sýrðum rjóma, majónesi og rjóma saman við, blandið vel og kryddið eftir smekk.

Að lokum má skera skinkuna í litla bita og blanda saman við, hella síðan öllu saman yfir kartöflurnar ásamt cheddar ostinum og blanda öllu vel saman.

Bakið í ofninum í um 50 mínútur eða þar til kartöflurnar eru nánast tilbúnar.

Setjið þá kröns toppinn (sjá hér að neðan) yfir og aftur inn í ofn í um 10 mínútur

Kröns toppur

Blandið öllu saman í skál rétt áður en setja á yfir kartöfluréttinn og bakið í um 10 mínútur.



Pastasalat með ferskum mais, tómötum og kjúkling

Einfalt og gómsætt kalt pastasalat með ferskum maís, fusilli pasta, tómötum, kjúklingi og fetaosti. Rétturinn er einnig ljúfur í veislum en þá er sniðugt að sleppa avókadó eða bæta því við rétt áður en rétturinn er borinn fram. Mælum með að bera þetta fram með ísköldu rósavíni.

Hráefni

Pastasalat

400 g Fusilli frá De Cecco
2 stk ferskir maískólfar
Salt, pipar og cayenne pipar
2 msk smjör til steikningar
4 dl litlir tómatar
4 dl rifinn kjúklingur frá Rose
2 dl fetakubbur
2 stk avókadó má sleppa
salat eftir smekk
toppa með fetaosti og og ferskum kóríander eða steinselju

Sósa

2 dl Heinz majónes
safi úr 1 lime
1-2 msk Tabasco sriracha sósa
Salt & pipar eftir smekk

Leiðbeiningar

Byrjið á því að sjóða fusillini eftir leiðbeiningum, sigtið og kælið.

Skerið maískornin af maískólfunum.

Steikið maísinn uppúr smjöri þar til hann brúnast aðeins og kryddið með salti, pipar og cayenne pipar.

Smátt skerið tómata og avókadó.

Stappið fetakubbinn gróflega.

Hrærið saman í sósuna.

Blandið saman fusillini, salati, maís, tómötum, kjúklingi, fetaosti, avókadó og sósu í stóra skál.

Toppið með fetaosti og ferskum kóríander eða steinselju og njótið.



Chili-BBQ hjúpaðir kjúklingavængir

Ein besta kjúklingavængjasósa sem til er, hægt að gera hana eins sterka og hver og einn vill.

Hráefni

700 g kjúklingavængir beinlausir - panneraðir eða djúpsteiktir

340 g Heinz Chili sósa

340 g Heinz Sweet BBQ sósa

75 g Tabasco Sriracha sósamagn eftir smekk

1 stk vorlaukur

sesamfræ

Gráðaostasósa

300 ml Heinz majónes

150 g gráðaostur

Borið fram með

Sellerí

Corona Cero 0,0% eða Corona Extra

Leiðbeiningar

Blandið saman majónesi og gráðaosti og látið taka sig.

Blandið sósunum saman í potti og sjóðið í nokkrar mínútur.

Eldið panneraðan kjúkling eftir uppskrift á umbúðum.

Hellið sósunni yfir kjúklinginn meðan hann er enn heitur og blandið vel saman.

Raðið kjúklingnum á bakka, setjið vorlauk og sesamfræ ofan á og berið fram með gráðaostasósunni og sellerí.

Njótið með Corona bjór.



Einfalt og gott Gnocchi pasta með Nduja

Ég lofa að þennan rétt tekur ekki nema max 10 mínútur að gera og samt er hann afar bragðmikill og góður. Mæli með að hafa með honum gott hvítlauksbrauð og salat og nóg af sætum drykk eða mjólk til að drekka með því eins og ég segi þá er hann sterkur.

Hráefni

1 Pakki eða 500 gr af Gnocchi frá De Cecco
60 g smjör
150 g Nduja
Ein lúka af ferskri basiliku
10 stk smátt skornir cherry eða aðrir smátómatar
1 kúla buffalo mozzarella
Þurrkað basil

Leiðbeiningar

Sjóðið Gnocchi eftir leiðbeiningum á pakka en það á bara að sjóða í 2 mín og munið að salta vatnið vel.

Bræðið smjör á djúpri pönnu við vægan hita og þegar smjórið er bráðnað setjið þá Nduja út á pönnuna.

Hrærið vel í og bætið 3-4 msk af pastavatninu út í sósunu og hrærið þar til úr verður silkimjúk sósa.

Sigtið vatnið frá pastanu og setjið pastað út í sósunu.

Færið svo yfir í fallegt ílát og dreitlið ólífuolíunni yfir og smátt skornum tómötum en ég sker þá í þunnar sneiðar.

Rífið svo Buffalo ostinn yfir og kryddið með þurrkaðri og ferskri basiliku.

Berið fram með heitu hvítlauksbrauði og góðu salati.



Lambakonfekt og kartöflusalat með bygg

Vorið nálgast og það styttist í páskana. Lambakjöt er sívinsælt og tími kominn til að taka út grillið fyrir sumarið.

Hráefni

Kartöflusalat með bygg

600 g soðnar, kældar kartöflur
160 g bygg, soðið og kælt
1 stk rauðlaukur
160 g Philadelphia rjómaostur með graslauk og lauk
190 g sýrður rjómi
50 g Heinz majónes
1 msk sítrónusafi
Rifinn börku af 1/2 sítrónu
2 tsk Tabasco Sriracha sósa
Salt og pipar eftir smekk

Lambakonfekt

1 kg Lambakonfekt ca
Caj P Hickory
Salt og pipar eftir smekk

Smjörsteiktur aspas

1 stk búnt af aspas
50 g smjör ca
hvítlauksrif
salt og pipar

Leiðbeiningar

Kartöflusalat með bygg

Skerið kartöflurnar niður í munnstóra bita og setjið í skál ásamt bygg og smátt söxuðum rauðlauk.

Pískið önnur hráefni saman í aðra skál og smakkið til með salti og pipar.

Blandið að lokum öllu varlega saman með sleikju.

Geymið í kæli á meðan kjötið er grillað.

Lambakonfekt

Penslið kjötið með grillolíu og leyfið því að marinerast í að minnsta kosti klukkustund, yfir nótt er líka í lagi.

Grillið það næst á vel heitu grilli, kryddið með salti og pipar og penslið meiri grillolíu á það áður en það er tilbúið.

Leyfið kjötinu að hvíla í um 10 mínútur áður en það er borið fram.

Smjörsteiktur aspas

Bræðið smjórið við miðlungs háan hita á pönnu.

Skerið/brjótið endana af aspasnum og setjið hann á pönnuna.

Rífið hvítlauksrifin yfir og kryddið eftir smekk, snúið nokkrum sinnum þar til aspasinn fer að mýkjast.



Sannkölluð Indversk matarveisla

Kjúklinga korma með kjúklingabauna garam masala, kókosmjólkur hrísgrjónum og heimagerðu pappadums.

Hráefni

Kjúklingur

8 Rose Poultry úrbeinuð kjúklingalæri
Patak's Korma sósa

Kjúklingabaunir í Garam Masala

1 msk Filippo Berio ólífuoía
1 dós Rapunzel kjúklingabaunir
½ rauðlaukur
¼ tsk túrmerik
½ tsk maukað engifer frá Blue Dragon
1 tsk maukaður hvítlaukur frá Blue Dragon
2 msk Patak's Garam Masala Spice paste
1 dós hakkaðir tómatar
½ dl vatn

Kókosmjólkur hrísgrjón

200 g brún hrísgrjón
1 dós Blue Dragon kókosmjólk
1 dl vatn

Pappadums

1 pakki ósteikt pappadums
1-2 dl olía (fer eftir stærð pönnunnar)

Leiðbeiningar

Kveikið á ofninum og stillið á 200°C.

Steikið úrbeinuðu kjúklingalærin á pönnu þar til þau eru lokuð en ekki elduð í gegn. Hellið sósunni út á pönnunna og bakið inn í ofni þar til þau eru full elduð (ca. 20 min)

Útbúið hrísgrjónin með því að setja þau í pott ásamt kókosmjólk og vatni, sjóðið þar til tilbúin og allur vökvi hefur gufað upp.

Setjið olíu á pönnu og hellið kjúklingabaununum út á pönnuna. Skerið rauðlauk smátt niður og bætið út á pönnuna. Því næst kryddiði með túrmeriki, engifer mauki, hvítlauks mauki og Garam masala

mauki, blandið öllu vel saman. Setjið tómata og smá vatn á pönnuna og leyfið að malla í rólegheitum þar til kjúklingurinn er tilbúinn.

Steikið Pappadums með því að taka frekar litla pönnu, hellið olíu á pönnuna þannig að olían er ca 1 cm djúp. Þegar olían er orðin heit setjið eitt blað af Pappadums á pönnuna í einu. Haldið því niðri í olíunni í 3-5 sek með spaða svo það krullist ekki upp, takið svo töng og snúið því við, steikjið í ca 3-5 sek á hinni hliðinni og leggið svo á eldhúspappír til að fjarlægja auka olíuna.