



Pestópasta með kjúklingi

Eftir mikið af grillmat, út að borða og alls konar sukki í fríinu kallaði pasta á mig sem fyrsta uppskrift sem ég eldaði hér heima! etta var hrikalega góður réttur og ungir sem aldnir borðuðu vel.

Hráefni

3 stk kjúklingabringur frá Rose
500 g De Cecco spaghettí
3 stk hvítlauksrifrifin
300 g kirsuberjatómatar
150 g grænt pestó frá Filippo Berio
3 msk basilika söxuð
Salt, pipar, hvítlauksduft
Ólífuolía til steikingar
1 stk Burrata ostur
[Muga hvítvín](#)

Leiðbeiningar

Skerið kjúklingabringurnar í bita, steikið upp úr ólífuolíu og kryddið eftir smekk, geymið.

Sjóðið næst spaghetti á meðan annað er undirbúið.

Steikið næst tómatana í olíu við meðalhita í um 5 mínútur, bætið hvítlauknum við síðustu mínútuna og leggið til hliðar á disk.

Setjið næst pestó og basiliku á pönnuna og blandið saman þar til heitt.

Hellið síðan öllu saman á pönnuna með pestóinu, kjúkling, spaghetti og tómötum og blandið létt saman.

Toppið að lokum með ferskum burrata osti og basilikulaufum og berið fram með góðu hvítlauksbrauði.

Pestópasta og hvítvín er fullkomin tvenna!



Ofnbakað croissant með jarðarberjum og rjómaosti

Gómsætur réttur sem er tilvalinn í sunnudagsbrönsinn, saumaklúbbinn, vínahittinga eða jafnvel í babyshower. Ofnbakað croissant með jarðarberjum, rjómaosti og toppað með hlynsírópi. Ljúfur réttur sem er sniðugt að skella í daginn áður form og baka morguninn eftir. Passar vel með ísköldu Prosecco eða jafnvel mímósu.

Hráefni

4 stk egg
2 dl nýmjólk
1 tsk vanilludropar
2 msk hlynsíróp
½ tsk kanill
¼ stk salt
150 g Philadelphia rjómaostur
400 g Driscoll's jarðarber skorin í bita
35 g smjör
Toppa með flórsykri og hlynsírópi

Leiðbeiningar

Hrærið saman eggjum, mjólk, vanilludropum, sírópi, kanil og salti.

Skerið hvert croissant í þrjár til fjórar sneiðar.

Þekjið allar croissant sneiðarnar með eggjablöndunni.

Smyrjið eldfast form með smjöri og leggið 2/3 af croissant sneiðunum í formið.

Dreifðið rjómaostinum jafnt yfir með matskeið.

Dreifðið jarðarberjunum yfir og svo restina af croissant sneiðunum.

Hellið restinni af eggjablöndunni yfir allt saman og kælið í klukkustund eða yfir nótt.

Skerið smjörið í bita, dreifið yfir réttinn og bakið í 30-40 mínútur við 180°C. Eða þar til rétturinn er orðinn gylltur og stökkur. Ef ykkur finnst rétturinn vera að dökkna hratt þá er gott að setja álpappír yfir.

Sigtið flórsykur yfir og berið fram með hlynsírópi.



Korma rækjur með mangó

3 einföld skref til Indlands með Patak's! Upplifðu Indland við matarborðið heima. Aðeins 7 innihaldsefni sem tekur enga stund að útbúa dýrinds máltíð úr.

Hráefni

400 g risarækjur
1 stk fullþroskað mangó
1 stk Patak's Korma sósa 450g
1 stk Patak's Mango sósa 340g
1 stk Naan brauð pakki frá Patak's
1 stk Kóríander búnt
Hrísgrjón eftir þörf

Leiðbeiningar

Afþýddu rækjunarnar og pillaðu ef þarf.
Skerðu mangó í bita.

Helltu Korma sósunni á pönnu og láttu hana sjóða.
Bættu við rækjunum og mangóinu á pönnuna.
Lækkaðu hitann og láttu malla í 3-4 mínútur.

Dreifðu kóríandernum yfir.
Berðu fram með hrísgrjónunum, Patak's Mango Chutney og Patak's Naan brauði.



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.



Bökunarkartöflur sweet chili með Ritzkexi

Sælkerakartöflur fylltar af osti og Ritz kexi.

Hráefni

4 stk bökunarkartöflur
200 g Philadelphia Sweet Chili rjómaostur
1 dl fetaostur
TABASCO® sósa eftir smekk
1 dl Ritz kex, grófmulið
1 bolli rifinn ostur
Parmareggio parmesanostur eftir smekk

Leiðbeiningar

Bakið kartöflur á blæstri við 180°C - í eina klukkustund.

Skerið kartöflurnar í tvennt og skafið innan úr þeim.

Blandið kartöflumaukinu saman við rjómaostinn og bætið

Tabasco sósu við eftir smekk. Hrærið fetaosti og kexmulningnum saman við.

Smakkið til með salti, pipar og meiri Tabasco sósu.

Fyllið kartöfluhýðin aftur með maukinu og sáldrið kexmulningi og rifnum osti yfir ásamt rifnum parmesanosti.

Grillið í 8 mínútur eða þar til osturinn er gylltur.



Pestó þorskur

Þorskur með pestó marinereingu.

Hráefni

800 gr þorskhnakki
1 krukka Filippo Berio grænt pestó
Filippo Berio ólífuolía
1 box kirsuberjatómatar
Klettsalat
Filippo Berio balsamic gljái
Parmareggio parmesan ostur
Filippo Berio Extra Virgin ólífuolía
Tilda Brown Basmati hrisgrjón

Leiðbeiningar

Veltið þorskinum upp úr ólífuolíunni og smyrjið pestóinu á fiskinn

Bakið við 180 gráður í 20 mínútur

Leggið þorskinn ofan á pappadum kökurnar

Berið fram með tómötum, klettsalati og balsamic dressingu og rífið parmesan ost yfir í lokin