



# Big Mac Hamborgari

Já krakkar mínir, núna getið þið útbúið ykkar eigin „Big Mac“ heima í eldhúsinu! Það skiptir máli að fletja hakkið vel út með fingrunum og hafa það þunnt og jafn stórt ef ekki stærra en brauðið því það skreppur saman við steikingu.

## Hráefni

700 g nautahakk  
4 stk hamborgarabrauð + 4 botnar af hamborgarabrauði  
8 stk ostsneiðar  
súrar gúrkur  
Iceberg saxað  
1 stk laukur saxaður  
Big Mac Sósan  
salt, pipar og hamborgarakrydd  
**Big Mac sósan**  
200 g Majónes - Heinz  
2 msk Kraft þúsund eyja sósa  
2 msk Relish úr flösku  
1 tsk sykur

## Leiðbeiningar

Byrjið á því að útbúa „Big Mac“ sósuna (sjá uppskrift að neðan) og geymið í kæli á meðan annað er útbúið.

Skiptið hakkinu niður í 8 hluta (tæplega 90 g hver hluti) og mótið hamborgarabuff, reynið að hafa þau frekar þunn.

Smyrjið um 1 tsk. af mjúku smjöri á skorna hlutann á hverju hamborgarabrauði.

Setjið ólífuo líu á pönnu og byrjið á því að hita brauðin. Setjið smjörhliðina niður þar til þau fara að brúnast og snúið síðan við stutta stund, leggið þau á disk þar til kemur að samsetningu.

Steikið næst buffin upp úr ólífuo líu og kryddið eftir smekk.

Raðið hamborgaranum síðan saman; Brauð, sósa, kál, buff, ostur, laukur, brauð, sósa, kál, súrar gúrkur, buff, ostur, smá meiri sósa og svo síðasta brauðið (lokið)

### Big Mac sósan

Þískið allt saman og geymið í kæli fram að notkun.



# Spaghetti Carbonara

Hvernig væri að skella í dýrindis spaghetti carbonara sem tekur enga stund að útbúa og er dásamlega gott? Þessi uppskrift inniheldur fá en góð hráefni.

## Hráefni

350 g Spaghetti frá De Cecco  
1 msk Ólífuolía  
2 msk smjör  
270 g beikonsneiðar  
4 stk eggjarauður  
2 dl rifinn parmesan ostur + smá meira til að toppa með  
1 dl steinselja, smátt skorin  
salt og pipar  
pastavatn eftir smekk

## Leiðbeiningar

Byrjið á því að smátt skera beikon, aðskilja eggjarauðurnar frá eggjahvítunum, rífa parmesan ostinn og smátt skera steinseljuna. Gott að hafa allt tilbúið áður en þið sjóðið spaghetti.

Sjóðið spaghetti eftir leiðbeiningum á pakkningu með smá salti í vatninu.

Steikið beikon upp úr 1 msk ólífuolíu þar til það verður stökkt. Lækkið í hitanum og bætið smjöri saman við.

Hrærið saman eggjarauðum, parmesan osti, steinselju, salti og pipar í skál. Bætið pastavatni saman við til að þynna sósuna eftir smekk en passið að vatnið sé ekki bullsjóðandi (við viljum ekki að egginn eldist).

Bætið spaghetti saman við beikonið á pönnunni og hrærið saman.

Takið pönnuna alveg af hellunni og blandið eggjablöndunni saman við. Það er mikilvægt að hafa ekki hita undir pönnunni þannig að egginn eldist ekki.

Toppa svo í lokin með parmesan osti, steinselju og njóta.



# Hoisin risarækjupanna

Núðlur með risarækjum og grænmeti í bragðmikilli hoisin sósu.

## Hráefni

1 Blue Dragon eggjanúðlur  
Filippo Berio ólífúolíatil steikingar  
200 g Sælkerafiskur tígrisrækjur  
Salt og pipar  
5 hvítlauksrif  
3 gulræturriðar niður  
1 kúrbíturriðinn  
2 Blue Dragon hoisin wok sósa  
4 vorlaukarskornir  
kóríandereftir smekk  
salthnetureftir smekk

### Njótið með

[Adobe Chardonnay Reserva](#)

## Leiðbeiningar

Sjóðið núðlurnar samkvæmt leiðbeiningum á pakka.

Hitið ólífúolíu á pönnu.

Steikið rækjurnar og kryddið með salti og pipar.

Rífið hvítlaukinn yfir rækjurnar.

Setjið gulræturnar og kúrbítinn á pönnuna ásamt sítrónusafanum og sojasósunni.

Bætið því næst vorlauknum út á pönnuna.

Setjið soðnu núðlurnar á bakka og hellið rækjunum yfir.

Sáldrið kóríander og hnetum yfir.

Njótið með Adobe Chardonnay Reserva hvítvíni.



# Bolla með Oreo, hindberjum og súkkulaði

Algjör nammibolla sem á eftir að slá í gegn!

## Hráefni

### Vatnsdeigsbollur

80 g smjör  
2 dl vatn  
2 dl hveiti  
2 stk stór egg

### Fylling

125 g Driscolls hindber  
250 g rjómi  
2 dl Oreo kex mulið  
Milka rjómasúkkulaði, hreint

## Leiðbeiningar

### Vatnsdeigsbollur

Byrjið á því að setja smjör og vatn í pott. Hrærið saman og hitið þar til suðan kemur upp. Takið þá pottinn af hellunni

Blandið hveitinu saman við. Hærið vel þar til það verður að bolla, losnar frá pottinum og hættir að festast við pottinn.

Kælið og blandið einu eggi í einu saman við blönduna.

Notið tvær msk og dreifið deiginu í bollur á bökunarplötu þakta bökunarpappír.

Bakið í 25-30 mínútur við 200° á blæstri. Tíminn fer eftir því hversu stórar bollurnar eru.

### Fylling

Stappið hindber.

Myljið Oreo kex í matvinnsvél.

Þeytið rjóma og blandið varlega saman við Oreo kexið.

Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði

Fyllið bollurnar með hindberjum og Oreo rjómanum. Toppið með súkkulaðinu og smá muldu Oreo.



# Sæt marokkósk linsusúpa

Djúsí linsubaunasúpa með kókosmjólk sem er tilvalin sem léttur hádegisverður eða kvöldverður.

## Hráefni

- 1 stk laukur
- 1 stk geiralaus hvítlaukur
- 4 stk gulrætur
- ½ stk meðalstór sæt kartafla
- 1 bolli ósoðnar lífrænar rauðar linsur frá Rapunzel
- 1 ½ l vatn
- 1 stk tómatpasata (425g)
- 1 msk karrý
- 2 stk teningar grænmetiskraftur
- 2 tsk marokkósk papríka, kryddblanda kryddhússins
- 1 stk dós kókosmjólk frá Rapunzel
- 1 stk dós Oatly rjómaostur
- ½ tsk salt
- Olía til steikingar

## Leiðbeiningar

Byrjið á að saxa grænmetið mjög smátt. Ég mæli með að skræla sætu kartöfluna en það er óþarfi að skræla gulræturnar.

Svissið laukinn, hvítlaukinn og gulræturnar í olíu þar til laukurinn byrjar að mýkjast.

Bætið svo við sætu kartöflunni, jurtakrafti og kryddum og blandið og leyfið kryddunum aðeins að vakna (hitna) áður en vökvanum er bætt útí.

Að lokum er vatninu, tómatpassata og linsunum bætt út í og látið malla í 10-15 mínútur eða þar til linsurnar og sætu kartöflurnar eru orðnar mjúkar.

Bætið svo oatly smurostinum útí og leyfið að malla í 5 mínútur í viðbót. Smakkið til og saltið eftir smekk.



# Kjúklingabringur með TABASCO®

Bragðmiklar kjúklingabringur á grillið.

## Hráefni

4 stk Rose Poultry kjúklingabringur  
4 msk Caj P Smokey Hickory marinering  
TABASCO® sósa eftir smekk

## Leiðbeiningar

Setjið kjúklingabringur ásamt marineringunni og TABASCO® sósu í poka og lofttæmið. Gott er að marinera yfir nótt.

Eldið við 65 gráður í sous vide í 1 - 1½ klst.

Grillið á vel heitu grilli þar til kjúklingabringurnar eru alveg heitar í gegn, eða eldaðar í gegn ef þær voru ekki settar í sous vide.

Gott er að pensla kjúklingabringurnar með Caj P Smokey Hickory marineringunni á meðan grillað er.