



Kjúklingapasta með beikoni

Þetta er einfalt og gott og allir fjölskyldumeðlimir á þessu heimili kunnu að meta þennan rétt!

Hráefni

500 g De Cecco Penne pasta
10 stk Beikonsneiðar
3 stk kjúklingabringur
1 stk krukka Heinz Sundried Cherry Tomato Basil no sugar
250 ml rjómi
100 g rjómaostur
1 stk dós Piccolo tómatar
Salt, pipar og hvítlauksduft
Ólífuolía
Parmesan ostur

Leiðbeiningar

Sjóðið pasta samkvæmt leiðbeiningum á pakka.

Eldið beikonið þar til það verður vel stökkt og saxið það síðan niður og geymið.

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

Hellið Heinz sósu, rjómaosti og rjóma á pönnuna þegar kjúklingurinn hefur brúnast á öllum hliðum og hrærið þar til jöfn sósa myndast og bætið þá tómtunum saman við og hitið aðeins.

Berið fram með parmesanosti og söxuðu stökku beikoni.



Massaman karrí með kjúkling

Kjúklingur í rauðu karrí með ananas og kartöflum.

Hráefni

3-4 Rose Poultry kjúklingabringur
1 msk Blue Dragon rautt karrý
1 msk Filippo Berio ólífuolía
8 meðalstórar kartöflur
4 gulrætur
125 g baby corn (litlir maístönglar)
1 laukur
10-12 ananasbitar úr dós + 3 msk ananassafi
2-3 hvítlauksrif
Salt og pipar
2 msk Blue Dragon rautt karrý
1 dós Blue Dragon kókosmjólk
Ferskt kóríander, eftir smekk
1 límóna, skorin í báta
Borið fram með Tilda Basmati hrísgrjónum

Leiðbeiningar

Skerið kjúklinginn smátt og blandið saman við karrý og ólífuolíu í skál.

Skrælið kartöflurnar og skerið þær í fjóra hluta. Sjóðið kartöflurnar í 25-30 mínútur eða þar til þær eru eldaðar í gegn og mjúkar.

Steikið kjúklinginn upp úr ólífuolíu og takið hann til hliðar.

Skerið gulræturnar í sneiðar, skerið laukinn og maístönglana í bita og steikið upp úr ólífuolíu.

Bætið pressuðu hvítlauksrifi, ananasbitum, ananassafa, kókosmjólk og karrý saman við.

Setjið að lokum kjúklinginn og kartöflurnar saman við blönduna og látið malla við vægan hita í 15-20 mínútur. Bætið við salt og pipar eftir smekk.

Dreifið kóríander og límónubátum yfir blönduna og berið fram með hrísgrjónum.



Pizza eðla með snakkinu

Hér er í raun sama aðferð notuð og í hefðbundna eðlu, bara pizzasósa í stað salsa sósu og mun meiri ostur og pepperóni.

Hráefni

200 gr Philadelphia Original rjómaostur
150 gr Hunts pizzasósa
200 gr rifinn Mozzarella ostur
10 gr rifinn Parmareggio parmesan ostur
Paprikuduft
Þurrkað oregano
35-60 gr pepperóni

Leiðbeiningar

Smyrjið rjómaosti í botninn á eldföstu móti
Setjið svo pizzasósuna yfir allt
Dreifið svo rifna ostinum yfir ásamt parmesan ostinum
Kryddið með paprikudufti og oregano
Setjið svo pepperoni yfir að lokum en það má líka klippa það í ræmur
Hitið svo í ofni í 15-20 mínútur á 200 C°blæstri
Veiðið upp með uppáhalds Maarud snakkinu ykkar



Tortillaskálar með tígrisækjum

Alvöru mexíkósk sælkeraveisla.

Hráefni

300 g (1 pakkning) Sælkerafiskur hráar tígrisrækjur
1 - 2 hvítlauksrif
1 chili, smátt skorið
½ tsk cumin krydd
1 tsk salt
¼ tsk pipar
1 - 2 msk Filippo berio ólífúolía
3 Mission tortillur með grillrönd
PAM sprej
Philadelphia rjómaostur
cheddar ostur, rifinn
2 stk avókadó
2 stk tómatar
¼ rauðlaukur
1/2 límóna, safinn
ferskt kóríander

Leiðbeiningar

Skerið chili smátt og pressið hvítlaukinn. Blandið saman við rækjurnar ásamt ólífúolíu, cumin, salti og pipar.

Steikið rækjurnar upp úr ólífúolíu í 2 - 3 mínútur þar til þær eru orðnar bleikar og steiktar í gegn.

Skerið tortillurnar í fjóra helminga. Spreyið muffinsform, ca 12 stk með Pam spreji og setjið tortillurnar í formin.

Setjið rjómaost og rifinn ost í tortillurnar og bakið í 4 - 6 mínútur við 190°C eða þar til osturinn er bráðnaður.

Búið til salsa með því að skera avókadó, tómata og rauðlauk í smáa bita. Blandið saman við límónusafann.

Fyllið skálarnar með salsa og tígrisrækjunum og setjið kóríander yfir.



Pylsa að hætti New York búa

Útkoman er allt öðruvísi en hin hefðbundna íslenska pylsa með öllu en afar skemmtileg tilbreyting frá henni ef ykkur langar að prófa eitthvað nýtt á grillið í sumar.

Hráefni

1 pakki Kielbasa pylsur eða 1 pakki af venjulegum pylsum (Kielbasa eru 4 stk í pakka en hefðbundnar 5 stk)

1 pakki pylsubrauð

Heinz mild sinnep

Súrkál (fæst í kæli í flestum verslunum í poka oft)

Lauksósan

2 msk ólífuolía

2 laukar skornir í ræmur

1/2 tsk kanill

1/2 tsk Chili powder

10 dropar Tabasco sósa

pínu salt

85 gr Heinz tómatssósa

1/2 bolli vatn

Leiðbeiningar

Gott er að grilla pylsurnar en má líka sjóða þær

Hitið brauðið örlitla stund í örbylgjuofni

Setjið svo á pylsuna súrkál neðst

svo pylsu ofan á

Svo laukssósa þar ofan á og toppið með Heinz mild sinnep

Lauksósan

Hitið olíu á pönnu og skerið laukinn í langar ræmur

Setjið svo laukinn á pönnuna og leyfið honum að mýkjast ögn

Kryddið svo með kanil, chili powder og tabasco og saltið ögn líka

Hrærið vel saman og hellið svo tómatssósu og vatni yfir og leyfið að sjóða í eins og 15 mínútur

Þessa sósu má gera daginn áður eða eitthvað fyrr og geyma í kæli en gott er að hita hana aðeins upp áður en hún er sett á pylsuna