



# Saag Aloo - bragðgóður indverskur grænmetisréttur

Saag Aloo hefur verið einn af mínum uppáhalds indversku réttum í mörg ár. Oft nota ég þennan rétt sem meðlæti en hann stendur algerlega einn og sér sem létt máltíð. Kartöflur, spínat og tómatar sem eldaðir eru með góðum kryddum af alúð og natni, það er bara fátt sem toppar það. Ég ber réttinn yfirleitt fram með naan brauði eða pappadums og mango chutney. Það er ótrúlega auðvelt að græja pappadums heima en ég nota þá kökurnar frá Patak's. Gott lag af olíu er sett á pönnu og hver kaka er steikt í nokkrar sekúndur. Það tekur enga stund og svo skemmtilegt að bera fram með indverskum mat og alls kyns mauki og sósum. Þennan verðið þið að prófa!

## Hráefni

500 g kartöflur eða 7-8 meðalstórar  
3 msk olía  
1 stk meðalstór laukur  
1 tsk cumin fræ  
1 tsk brún sinnepsfræ  
1 tsk kóríanderduft  
2 tsk kúfaðar af Curry Paste frá Patak's  
1 stk 3 cm bútur af fersku engiferi  
1 stk grænn chili  
1 stk geiralaus hvítlaukur eða 3-4 hvítlauksrif  
1 stk dós saxaðir tómatar  
200 g spínat gróft saxað  
1 tsk garam masala  
Salt og pipar eftir smekk  
Fersk kóríander til að bera fram með

## Leiðbeiningar

### Saag Aloo rétturinn

Skerið kartöflurnar í bita og sjóðið þar til þær eru næstum orðnar fullsoðnar eða í rúmlega 10 mín. Hellið þá vatninu af og leyfið að kólna aðeins.

Hitið 2 msk. af olíunni á pönnu og steikið laukinn og kartöflurnar á miðlungshita þar til þær eru orðnar fallega gylltar. Færið þá kartöflurnar og laukinn á fat og setjið til hliðar.

Setjið restina af olíunni út á pönnuna og bætið cumin og sinnepsfræjunum á og ristið í nokkrar sekúndur, bætið þá engiferi og chili saman við og hrærið áfram í nokkrar sekúndur.

Bætið hvítlauk, curry paste og tómötum út á pönnuna og sjóðið saman í 10-15 mín.

Bætið þá söxuðu spínatinu saman við og leyfið því að sjóða niður með tómötunum þar til það er alveg orðið mjúkt.

Setjið kartöflu og laukblönduna út á pönnuna, kryddið með garam masala, salti og pipar og látið malla í 10 mín til viðbótar.

Berið fram með fersku kóríander, brúnum basmati hrísgrjónum, pappadums og mango chutney frá Patak's.

### **Pappadums**

Þegar rétturinn er að malla er gott að nýta tímann og steikja pappadums kökurnar.

Setjið 2-3 cm lag af jurtaolíu á þykkbotna pönnu. Pannan þarf alls ekki að vera stór og jafnvel kostur ef hún er frekar lítil en þá þarf minna magn af olíu.

Setjið disk með eldhúsbréfi við hliðina á helluborðinu.

Hitið olíuna í 180°C. Til að prófa hana er gott að brjóta smá bít af einni kökunni og setja í olíuna. Ef hún bubblar og steikir bítinn hratt er hún tilbúin.

Setjið eina köku í einu í olíuna með tögum. Hyljið hana alla snögg með olíu og það tekur bara 2-3 sekúndur fyrir hana að blása út og steikjast. Það er stundum gott að nota tögina til þess að þrýsta henni niður og setja þá hluta í olíuna sem ekki eru hulin.

Snúið kökunni við og steikið áfram í nokkrar sekúndur. Takið hana úr olíunni með töginni og látið olíuna renna af henni. Leggið á disk.

Haldið áfram að steikja allar kökurnar en það eru 10 stk. í einum pakka og það er alveg feykinóg fyrir 4-5 fullorðna með máltíð. Passið bara hitastigið á olíunni, ef hún verður of heit geta kökurnar brunnið, þær eru ekki góðar þegar þær verða of dökkar.



# Ljóscur með öðruvísi ívafi

Hér er um að ræða ljóscur en samt ekki alveg ljóscur. Ljóscur eða blondies á ensku eru oftast andstæðan við brúnkur eða Brownies. Nánast eins nema í stað þess að vera dökkar eru þær ljósar og úr hvítu súkkulaði. Þessar hér eru akkurat þannig en þó ekki. Ég get best lýst þeim þannig að þær eru eins og blanda af ljóskum og kransaköku. Kranskökuáferðin kemur líklegast því ég nota möndlumjöl. Kökuna er ótrúlega einfalt að gera enda örfá hráefni í henni. Ég notaði dásamlega möndlusmyrju frá Rapunzel í staðinn fyrir smjör og var útkoman skemmtilega öðruvísi.

## Hráefni

1 stk krukka 250 gr Kókós Mandel Creme frá Rapunzel  
200 g hvítt kókossúkkulaði frá Rapunzel  
3 stk egg meðalstór  
120 g möndlumjöl (má líka nota hveiti)  
1 tsk fínt borðsalt  
1 tsk vanilludropar

## Leiðbeiningar

Bræðið hvíta súkkulaðið í örbylgju í 20-30 sekúndur í senn og hrærið á milli þar til nánast alveg bráðið en örlytillir bitar sjáanlegir.

Bætið þá kókosmöndlusmyrjunni frá Rapunzel saman við og setjið í síðustu 30 sekúndurnar í örbylgju svo allt verði bráðið, mjúkt og lint eins og þykk súrmjólk.

Bætið þá eggjunum saman við og hrærið með handþeytara eða í hrærivél en deigið verður smá klístrótt og seigt á þessu stigi.

Hærið að lokum möndlumjölinu, saltinu og vanilludropunum saman við.

Ef þið viljið hafa eitthvað aukalega af því sem ég tel upp að ofan setjið það þá síðast í og hrærið með sleif eða sleikju.

Setjið svo smjörpappír í ferkantað mót sem er c.a 20x20 cm og hellið deiginu í og sléttið úr því, gott er líka að lemja mótinu fast niður í borðið svo að deigið þjappist vel saman í mótinu.

Bakið í 170 °C heitum ofni í 30-35 mínútur og látið svo kólna í allavega 15-20 mín áður en tekið er úr mótinu.



# Ferskar og fljótlegar satay kjúklingavefjur

Það verður allt svo dásamlegt sem sett er inn í vefjur og þessar eru engin undantekning. Sósurar frá Blue Dragon koma með ásíkt yfirbragð í matseldina og Satay sósan frá þeim er sjúklega góð og hægt að nota á fjölbreyttan hátt. Ég nota hana almennt mikið í kjúklingarétti en hérna ákvað ég að útbúa vefjur sem eru í senn fljótlegar, bragðgóðar og fallegar! Kjúklingurinn passar ótrúlega vel með sósunni og ferskt og stökkt grænmetið er fullkomið með. Það tekur enga stund að útbúa vefjurnar og þær eru líka alveg frábærar í nestisboxið. Blue Dragon Satay sósan fæst í öllum helstu matvöruverslunum.

## Hráefni

2 stk kjúklingabringur  
1 msk olía  
200 g Satay sósa frá Blue Dragon  
½ stk Lime, safinn  
Salt og pipar eftir smekk  
fersk salatblöð  
spínat  
ferskt rauðkál, smátt skorið  
gulrætur, rifnar eða skornar smátt langsum  
jarðhnetur, ósaltaðar  
ferskt kóríander

## Leiðbeiningar

Skerið kjúklingabringur í strimla.

Hitið olíu á pönnu og setjið kjúklinginn út á. Saltið og piprið. Steikið þar til kjúklingurinn brúnast.

Bætið Satay sósunni út á ásamt lime safa, lækkið hitann og eldið þar til kjúklingurinn er steiktur í gegn.

Skerið grænmeti og undirbúið vefjurnar. Raðið grænmetinu á vefjurnar, toppið með kjúkling, jarðhnetum og fersku kóríander.

Rúllið upp og njótið strax.





# Grilluð Hoisin bleikja

Grilluð bleikja að asískum ættum. Sumarlegur og ferskur réttur.

## Hráefni

Álpappír  
2 stk límónur  
2 flök bleikja, beinhreinsuð  
1 krukka Blue Dragon Hoi Sin sósa  
½ stk chili  
2 stk vorlaukur  
½ rauð paprika  
½ gul paprika  
kóríander

### Grillaður aspás

1 búnt aspás  
3 msk Filippo Berio hvítlauksolía  
1 stk límóna, börkur og safi  
salt og pipar

## Leiðbeiningar

Skerið límónurnar í sneiðar og leggið þær á álpappír.

Setjið bleikjuna ofan á og hellið hoi sin sósu og smátt söxuðu grænmetinu yfir.

Grillið í 8 mínútur.

### Grillaður aspás

Grillið aspás á heitu grilli og penslið með hvítlauksolíu og kryddi.



# Pad thai eins og það gerist best

Þessi réttur er fullkominn í afganga daginn eftir. En það er sjaldnast eitthvað eftir. Þetta er svo gott!

## Hráefni

3 kjúklingabringur  
300 g hrísgrjónanúðlur  
1 laukur, skorinn í þunnar sneiðar  
3 vorlaukar, sneiddir þunnt  
3 egg  
1/2 - 1 dl baunaspírur  
salthnetur, saxaðar smátt  
ferskt kóríander (má sleppa)

### Sósa

2 msk fiskisósa (fish sauce) frá Blue dragon  
3 msk ostrusósa, frá Blue dragon  
1 msk soyasósa, frá Blue dragon  
3-4 hvítlauksrif, pressuð  
3 msk vatn  
safi frá 1 límónu  
1-2 rauð chilí, smátt söxuð

## Leiðbeiningar

Sjóðið núðlurnar skv leiðbeiningum á pakkningu.

Skerið kjúklingabringurnar niður í þunnar sneiðar. Hitið olíu í potti og steikið kjúklinginn og lauk þar til kjúklingurinn er rétt eldaður í gegn.

Takið kjúklinginn til hliðar á pönnunni og setjið eggin á hina hliðina. Hrærið í þeim þar til þau eru elduð og blandið þá saman við kjúklinginn.

Setjið núðlur, vorlauk og baunaspírur saman við.

Gerið sósuna og hellið yfir allt. Steikið í nokkrar mínútur og blandið öllu vel saman.

Setjið á disk og stráið muldum salthnetum og kóríander yfir allt.



# Camembert í Mangó Chutney

Bakaður Camembert með Mangó Chutney.

## Hráefni

3 tsk Pataks Mango Chutney  
1 stk Camembert  
2 tsk Filippo Berio  
1 tsk karrýduft  
1 tsk paprika  
1 tsk cumin  
1 Lúka saxaðar pekanhnetur  
Ritz kex

## Leiðbeiningar

Setið ostinn í eldfast mót. Penslið ostinn með ólífuolíunni og kryddið. Hellið Mango Chutney yfir.

Raðið hnetum ofan á og bakið í 20 mínútur í 180°C.

Berið fram með Ritz kexi.