



Hvítlauks og pestó pasta

Þessi pasta uppskrift er virkilega einföld en á sama tíma svo góð. Mér finnst stundum góð tilbreyting að hafa pastað einfalt en að sjálfsgöðu er hægt að bæta við það auka grænmeti eftir smekk. Ég lofa ykkur af þessu pasta verðið þið svo sannarlega ekki svikin!

Hráefni

3 stk kjúklingabringur
1 msk olía
3 stk hvítlauksgeirar
½ stk hvítlauksostur
200 ml rjómi
100 ml vatn
½ stk Filippo Berio Rautt pesto
½ tsk salt
pipar eftir smekk
De Cecco Tagliatelline pasta
Furuhnetur
Ostur

Leiðbeiningar

Skerið kjúklinginn í litla bita og setjið til hliðar.

Setjið pönnu á helluna og stillið á miðlungshita, mælið eina matskeið af olíu og setjið á pönnuna, takið utan af hvítlauknum og skerið smátt niður eða kreistið með hvítlaukspressu. Bætið saman við olíuna, leyfið að steikjast í u.þ.b. 1 mín. Bætið þá kjúklingnum saman við og steikið í nokkrar mín.

Rífið niður ostinn með rifjárnri og blandið saman við kjúklinginn ásamt rjóma, vatni, pestó og salt og pipar. Eldið þangað til að osturinn er allur bráðnaður eða u.þ.b. 5-10 mín.

Setjið vatn í pott og leyfið suðunni að koma upp. Setjið þá tagliatelline út í vatnið (gott að áætla um 4-5 einingar á mann) Sjóðið í 6-10 mín eða þangað til að það er orðið al dente.

Sigtið vatnið af pastanu og blandið því saman við kjúklinginn og sósuna og hrærið vel saman. Gott er að sáldra nokkrum furuhnetum yfir og toppa með rifnum osti yfir.

Eins og með alla pasta rétti er gott að bera þá fram með góðu hvítlauksbrauði.



Mjúkir bananasnúðar með súkkulaðifyllingu og hnetusmjörskremi

Milt bananabragðið af snúðunum fer ótrúlega vel saman með Bionella súkkulaðismjörinu og kanilsykrinum í fyllingunni.

Hráefni

450 ml Oatly ikaffe haframjólk
115 g vegan smjör
2 stk stórir vel þroskaðir bananar
950 g hveiti + auka til að hnoða upp úr ef þarf
1 msk sykur
3 tsk þurrger
2 tsk himalaya salt
1 tsk lyftiduft

Súkkulaðifylling

300 g Bionella súkkulaðismjör
3 msk sykur
2 msk Rapadura hrásykur
2 tsk kanill

Hnetusmjörskrem

120 g hnetusmjör
80 g Bionella
30 g mjúkt vegan smjör
2 tsk vanilludropar
160 g flórsykur
34 msk volg Oatly haframjólk

Leiðbeiningar

Hitið mjólkina upp í 40°C.

Setjið vegan smjörið saman við og setjið til hliðar.

Stappið bananana og setjið til hliðar.

Takið 50 af hveitinu frá og setjið rest af þurrefnunum saman í hrærivélaskál. Hellið mjólkur/smjörblöndunni saman við og hnoðið í hrærivélinni í að minnsta kosti 5 mín.

Takið deigið upp úr og mótið í kúlu. Látið hefast í 50 mín.

Fletjið deigið út í amk 50-54cm á breidd. Smyrjið deigið með bionella súkkulaðismjóri og stráið kanilsykri eftir smekk yfir. Ég notaði ekki alvrg allan sykurinn í fyllingunni. Skiljið eftir smá rönd neðst.

Rúllið upp í lengju og skerið í hana í tvennt. Skiptið þá hvorum helming í þrennt og þá hverjum

Þriðjung í tvennt svo 12 snúðar verði úr lengjunni.

Setjið bökunarpappír í eitt mjög stórt form eða 2 minni og raðið snúðunum í formin.

Hitið ofninn í 30-40°C. Úðið ofninn að innan með vatni og setjið formin í ofninn. Hefið í ofninum í 30 mín.

Takið snúðana út og hitið ofninn í 200°. Bakið snúðana í 20-25 eða þar til þeir eru orðnir vel gylltir.

Hrærið í kremið og smyrjið því á snúðana þegar þeir koma úr ofninum.



Tandoori bleikja

Einföld og meistaralega góð uppskrift að Tandoori bleikju að hætti Friðrik V. Þessi réttur var í boði á Fiskideginum Mikla 2023 á Dalvík. Uppskriftin er fyrir 4 manns.

Hráefni

Bleikja

4 stk 180 gr bleikja
1 dl Pataks Tandoori Paste
0,50 dl Filippo Berio olía

Raita sósa

180 g sýrður rjómi
1/3 stk agúrka, fínt skorið
3 msk kóríander, fínt skorið
2 stk hvítlauksrif, fínt saxað
Svartur pipar, eftir smekk
Salt, eftir smekk
0,50 lime

Meðlæti

Tilda hrísgrjón
Mission grillaðar vefjur

Leiðbeiningar

Blandið saman Tandoori paste og olíu í skál. Berið á fiskinn og látið marinerast í a.m.k. 2 klst.

Blandið saman hráefnum í Raita sósu og setjið í skál.

Grillið eða bakið bleikjuna í ofni í sirka 10-14 mínútur eða þar til kjarnhitinn hefur náð 68-70°C.

Berið fram með hrísgrjónum, mission vefjum og lime.

Njótið vel!



Lambahamborgari

Gómsætur lambahamborgari með eggi.

Hráefni

Lambaborgari

500 g lambahakk
1 stk rauðlaukursmátt skorinn
4 stk hvítlauksgeirar
2 msk Heinz milt sinnep
1 búnt steinselja
1 egg
salt og pipar

Borgari

Hamborgarabrauð
Heinz majónes
Heinz milt sinnep
Smjörsteiktir sveppir
rauðlaukssulta
spælt egg
salat
Njótið með Stellu Artois

Rauðlaukssulta

5 stk rauðlaukurskorinn í sneiðar
2 msk Filippo Berio ólífuolía
1 dl Filippo Berio balsamikedik
100 g púðursykur
3 msk rifsberjagel
salt

Leiðbeiningar

Borgari

Blandið öllum hráefnum saman í skál og hrærið vel. Mótið 4-5 hamborgara. Steikið borgarana á pönnu, eða grillið. Ef þeir eru grillaðir er betra að kæla þá fyrst.

Setjið Heinz majónes og sinnep í hamborgarabrauð ásamt salati, borgurunum, sveppunum, rauðlaukssultunni og spælda egginu.

Rauðlaukssulta

Hitið ólífuolíu á pönnu og setjið rauðlaukinn út á pönnuna og steikið þar til hann er farinn að mýkjast, saltið.

Setjið púðursykurinn út á pönnuna og leyfið lauknum að mýkjast meira. Hellið balsamikinu út í og bætið svo rifsberjagelinu við og látið malla í ca 10 mín.

Njótið með Stellu Artois



Kjúklingur í grænu karrý

Dásamlega bragðgóður og einfaldur réttur sem rífur aðeins í.

Hráefni

500-600 g úrbeinuð kjúklingalæri
Salt og pipar
Ólífúolía til steikingar
3-4 msk grænt karrý frá Blue Dragon
1 msk rifinn engifer
2 hvítlauksrif, rifin eða kramin
6 vorlaukar, smátt skornir
3 dl sykurbaunir
4-5 dl brokkólí
12-14 stk baby corn (lítill maís)
1 dós kókosmjólk frá Blue Dragon

Toppa með

Vorlauk
Kóríander
Chili
Radísuspírum (eða öðrum spírum)

Bera fram með

Hrísgrjónum frá Tilda Basmati

Leiðbeiningar

Byrjið á því að skera kjúklinginn í bita og steikja í potti eða á pönnu upp úr ólífúolíu. Kryddið með salti og pipar eftir smekk.

Skerið vorlauk smátt. Skerið sykurbaunir, brokkólí og baby corn í minni bita.

Steikjið vorlauk, engifer og hvítlauk upp úr ólífúolíu.

Blandið grænu karrý saman við.

Bætið grænmetinu saman við og hrærið vel saman. Saltið og piprið eftir smekk.

Blandið kókosmjólkinni saman við og leyfið að malla í 5-10 mínútur.

Toppið með vorlauk, radísuspírum, chili sneiðum og kóríander.

Berið fram með hrísgrjónum og njótið.



Risarækju taco í djúpsteiktu bjórdeigi

Fimm stjörnu risarækju taco í djúpsteiktu bjórdeigi með sriracha mayo.

Hráefni

1 pakki Mission tortillur, litlar
2 pakkar risarækjur, frá Sælkerafiski
120 g hveiti
60 g Panko brauðrasp
300 ml bjór/pilsner frá Stella Artois
1 tsk cumin
1 tsk laukduft
1 tsk hvítlauksduft
1 tsk chili krydd
Wesson steikingarolía

Hrásalat

1/2 hvítkál
1/4 rauðkál
1/2 búnt ferskt kóríander
2 msk lime safi
2 msk ananassafi

Sriracha majónes

2 dl Heinz mayonnnaise
1 msk Sriracha Tabsco
1 tsk hunang

Leiðbeiningar

Látið hveiti, brauðrasp, bjór og krydd saman í skál og blandið vel saman.

Þerrið risarækjurnar vel og dýfið svo í deigið.

Hitið olíuna vel í potti og djúpsteikið risarækjurnar þar til þær eru stökkar og gylltar á lit.

Hitið tortillurnar og setjið þá sriracha mayo, salat, risarækjur og smá sósu yfir.

Hrásalat

Skerið kálið niður í þunna strimla.

Saxið kóríander og blandið öllu saman í skál.

Geymið í kæli.

Sriracha majónes

Blandið hráefnum saman í skál og smakkið til.

Geymið í kæli þar til maturinn er borinn fram.