



Fljótlegar hoisin núðlur með tófú & grænmeti

Núðluréttir eru einfaldir, bragðgóðir og almennt frekar ódýrir réttir. Þessi réttur er svo sannarlega einn af þeim og sérlega gott að útbúa til þess að taka með sér í nesti í vinnuna t.d. Ég nota hér tófú með núðlunum en ég er aðeins farin að fikra mig áfram með eldmennsku á því. Tófú er þægilegur og ódýr valkostur og hentar sérstaklega vel í asíska rétti. Það virkar í raun eins og svampur og hægt að nota hvaða marineringar og sósur sem er með því. Hoisin sósa eins og ég nota hér hentar einstaklega vel, ég valdi að hafa fíngerðar eggjanúðlur í réttinum og vel af grænmeti, sannarlega fátt sem getur klikkað!

Hráefni

Núðluskál

- 1 stk kubbur tófú (firm, fæst í öllum búðum í grænmetiskælinum)
- 1 msk maizena mjöl
- 200 g fínar eggjanúðlur frá Blue Dragon
- 1 msk sesamolía frá Blue Dragon
- 1 stk geiralaus hvítlaukur, fínt saxaður
- 4 stk cm bútur af fersku engiferi, fínt saxaður
- 1 stk vorlaukar, skerið hvíta hlutann frá og skerið í þunnar sneiðar
- 1 stk lítill laukur, þunnt sneiddur
- ½ stk stór rauð paprika, skorin í fíngerða strimla
- ¼ stk lítill hvítkálshaus, þunnt sneiddur
- ristuð sesamfræ

Hoisin sósa - marinering

- 2 msk dökk sojasósa (eða venjuleg)
- 2 msk japönsk sojasósa frá Blue Dragon
- 2 msk hoisin sósa frá Blue Dragon
- 1 msk hrísgrjónaedik frá Blue Dragon
- 1 msk sriracha sósa
- 1 msk hunang

Leiðbeiningar

Takið tófúið úr plastinu og skerið það langsum í 3 sneiðar. Setjið þykkt lag af eldhúsbréfi eða samanbrotið hreint viskastykki á bretti. Raðið tófúsneiðunum á og leggið annað viskastykki eða pappír yfir. Setjið eitthvað mjög þunnt ofan á, ég notaði steypujárnsþott og lóð. Pressið tófúið í 30 mín, ágætt er að færa til eða skipta um pappír þegar helmingurinn af tímanum er liðinn. Með þessu er vökvinn pressaður úr því og það verður þá stökkara og tekur betur við marineringu.

Setjið öll innihaldsefni í sósuna í skál og setjið til hliðar.

Takið þessar 3 sneiðar af tófú og skerið þær í 1cm kubba og setjið í skál. Setjið 2 msk af sósunni og

veltið tófúinu upp úr henni. Látið marinerast í 15 mín. Gott er að nota tímann þá til þess að skera grænmetið.

Stráið maizena mjölinu yfir tófúið og veltið saman.

Setjið sesamolú á pönnu og hitið vel. Steikið tófúið á pönnunni þar til það fer að brúnast, setjið til hliðar.

Setjið smávegis af sesamolú á pönnuna og steikið engiferið, hvítlaukinn, hvíta hluta vorlauksins og laukinn þar til laukurinn fer að mýkjast.

Bætið þá paprikunni, hvítkálinu, græna hlutanum af vorlauknum (gott að skilja smá eftir sem skraut ef vill) og gulrótinni saman við og steikið áfram í nokkrar mín.

Sjóðið núðlurnar í 4 mín og bætið út á pönnuna ásamt sósunni og steikta tófúinu. Smakkið til, ef þið viljið er hægt að bæta við smávegis af soja- eða hoisin sósu.

Berið fram með ristuðum sesamfræjum og vorlauk.



Ofnbakaður penne með parmesan kjúklingi

Ekta „comfort“ matur sem allri fjölskyldunni finnst góður. Klassískur parmesan kjúklingur eða „Chicken parmigiana“ er fyrirmynd réttarins en þessi útgáfa er fljótlegri og einfaldari. Rétturinn inniheldur pasta, kjúkling, cherry- og basil pastasósu, rjómaost, parmesan, panko rasp og mozzarella.

Hráefni

4 stk Eldaðar kjúklingabringur
400 g Penne pasta frá De Cecco
1 stk Philadelphia rjómaostur
1 stk Dós Heinz Cherry Tomato & Basil pasta sósa
Salt og pipar eftir smekk
4 dl Rifinn parmesan ostur
1 dl Panko rasp
30 g Smjör
Ferskar mozzarellakúlur 1-2stk
Fersk basilika

Leiðbeiningar

Byrjið á því að sjóða penne pasta eftir leiðbeiningum.

Dreifið rjómaosti á botninn á eldföstu formi.

Sigtið vatnið frá pastanu og blandið Heinz sósunni saman við. Kryddið með salti og pipar eftir smekk.

Dreifið kjúklingnum yfir.

Bræðið smjör og blandið saman við panko rasp og parmesan ost.

Dreifið raspinum yfir kjúklinginn og bakið í ofni í 7 mínútur við 180°C.

Rífið ferskan mozzarella yfir og bakið í aðrar 7 mínútur.

Dreifið basilíku yfir og njótið.



Pizza fyrir tvo

Hér er á ferðinni ekta pizza fyrir rómantískan kvöldverð! Auðvitað má gera þessa pizzu við hvaða tilefni sem er en mér fannst þetta eitthvað svo ekta þannig stemming í henni. Almáttugur hvað perur, brie og karamelluhnetur eru fullkomin blanda og þið hreinlega verðið að prófa þessa snilld!

Hráefni

50 g pekanhnetur
50 g sykur
20 g smjör
1 gott pizzadeig að eigin vali
5 msk ricotta ostur
2 litlar perur
0,75 brie ostur
5 stk hráskinkusneiðar
Filippo Berio balsamik gljái
Ferskt timian
Ólífuolía
Salt, pipar, hvítlauksduft
Njótið með Muga rauðvíni

Leiðbeiningar

Byrjið á því að útbúa karamelluhnetur með því að saxa pekanhneturnar niður og bræða næst sykurinn á pönnu. Setjið smjörið síðan á pönnuna áður en sykurinn fer að brenna, hrærið vel saman, lækkið hitann og blandið pekanhnetunum saman við. Leyfið hnetunum að drekka aðeins í sig karamelluna og hrærið vel. Dreifið síðan úr hnetublöndunni á bökunarpappír og leyfið að storkna á meðan pizzan er undirbúin.

Hitið ofninn í 220°C og mótið pizzu sem fyllir nánast út í eina bökunarplötu.

Smyrjið ricotta osti yfir botninn og skerið perur og brie ost í sneiðar og raðið yfir pizzuna.

Penslið með smá ólífuolíu og kryddið eftir smekk.

Bakið í 17-20 mínútur eða þar til botninn fer að gyllast vel og pizzan er tilbúin.

Toppið með hráskinku, karamelluhnetum, balsamik gljáa og smá fersku timian.



Grillaðar samlokur

Hér kemur ein djúsi, mjög einföld og ótrúlega góð samloka. Hún inniheldur uppáhalds hamborgarasósuna mína frá Heinz, skinku, salat, tómata, jalapeno ásamt cheddar-og havarti ost. Nammii! Ég kaupi nánast alltaf þessa sósu þegar við grillum hamborgara en hún er alveg jafn góð á svona djúsi samlokur. Mæli með að bera fram með óáfengum Corona bjór, hann er virkilega góður.

Hráefni

- 1 súrdeigs baguette
- smjör
- 2 sneiðar kjúklingaskinka
- 4 sneiðar silkiskorin skinka
- 4 sneiðar havarti ostur
- 2 sneiðar mjúkur cheddar ostur í sneiðum
- 2 msk jalapeno úr krukku, smátt skorinn
- Salat eftir smekk
- 1 tómat
- Heinz Burger Sauce

Leiðbeiningar

Byrjið á því að skera baquette brauðið í tvennt og svo í þversum þannig að úr verða tvær samlokur.

Smyrjið allar brauðsneiðarnar með smjöri og dreifið skinku, havarti - og cheddar ostasneiðunum ofan á.

Leggið brauðið ofan á ofnplötu þakta bökunarpappír og bakið í 10-12 mínútur við 180°C. Mæli með að stilla á grill á ofninum.

Því næst dreifið jalapeno eftir smekk, salati, tómötum og sósunni. Lokið samlokunum og njótið.



Heimsins bestu brownies

Brúnkur sem slá í gegn!

Hráefni

250 g smjör
250 g 70% súkkulaði frá Rapunzel
4 egg
1/2 tsk salt
150 g sykur
150 g púðursykur
2 tsk vanilludropar
150 g hveiti

Leiðbeiningar

Bræðið smjör og súkkulaði í potti við vægan hita. Kælið lítillega.

Hrærið egg, sykur og púðursykur saman þar til blandan er orðin létt og ljós. Bætið vanilludropum saman við og hrærið áfram.

Hellið súkkulaðismjörinu saman við og hrærið.

Hrærið að síðustu hveiti saman við í örstutta stund.

Setjið smjörpappír í ca 23x33 cm form og hellið deiginu þar í.

Bakið í 160°C heitu ofni í um 40 mínútur. Við viljum að kakan sé smá blaut því þannig er hún best.



BBQ vefjur með rifnu svínakjöti

BBQ svínakjöt í veggju þar sem svínakjötið er hægeldað upp úr bjór sem gerir það að verkum að það verður einstaklega safaríkt og mjúkt.

Hráefni

Hægeldað svínakjöt í BBQ (sjá uppskrift)

Hrásalat (sjá uppskrift)

Salat

Rauðlaukur

Kóriander

Um 10 stk. Mission Wrap vefjur með grillrönd

Sætkartöflu-franskar (meðlæti)

Hægeldað svínakjöt

Um 1,5 kg svínahnakki

1 msk. season all krydd/svínakjötskrydd

50 g púðursykur

1 msk. salt

1 tsk. hvítlauksduft

½ tsk. pipar

3 msk. Filippo Berio ólífuolía

1 flaska Stella Artois bjór (330 ml)

250 ml vatn

1 msk. kjötkraftur frá OSCAR

½ flaska Sweet BBQ sósa frá Heinz

Hrásalat

Um 200 g hvítkál (skorið í þunna strimla)

Um 70 g rauðkál (skorið í þunna strimla)

Um 70 g gulrætur (skornar í þunna strimla)

100 g sýrður rjómi

80 g Heinz majónes

1 tsk. hvítvínasedik

1 msk. sykur

Salt, pipar og hvítlauksduft eftir smekk

Leiðbeiningar

Hitið vefjurnar á pönnu eða í álpappír í ofni.

Raðið öllu saman í vefjuna eftir smekk og berið fram með sætkartöflu-frönskum.

Hægeldað svínakjöt

Hitið ofninn í 150°C.

Nuddið season all kryddi/svínakjötskryddi á svínahnakkann og setjið í stóran pott með loki sem má

fara í ofninn.

Hrærið púðursykri, öðrum kryddum, ólífúolíu, bjór, vatni og kjötkrafti saman í skál og hellið yfir kjötið í pottinum.

Setjið lokið á pottinn og inn í ofn í 5-6 klukkustundir, gott er að snúa kjötinu 2-3 x á meðan svo allar hliðar fái að liggja í vökvanum.

Þegar kjötið er tilbúið má rífa það niður með göfflum, setja í skál, hella því sem eftir er af soðinu í pottinum yfir og bæta BBQ sósunni við. Hægt er að setja meira eða minna af BBQ sósunni eftir smekk.

Hrásalat

Hrærið saman majónesi, sýrðum rjóma, ediki og sykri, kryddið eftir smekk.

Hrærið síðan öllu saman í skál og geymið í kæli fram að notkun.