



Kjúklingaborgari sem krakkarnir elska

Einfaldur og góður kjúklingaborgari sem hentar allri fjölskyldunni.

Hráefni

- 1 poki Rose Poultry úrbeinuð kjúklingalæri 700 gr
- 1 dl hveiti
- 3 dl brauðraspur
- 1 tsk salt
- 0,50 tsk papríkuduft
- 0,50 tsk hvítlauksduft
- pipar eftir smekk
- 3 dl Heinz tómatsósa 50% minna salt og sykur
- 1 msk fljótandi kjúklingakraftur frá Oscar
- 3 msk Filippo Berio ólífuolía

Annað

- 6 stk Hamborgarabrauð
- Heinz majónes eftir smekk
- Heinz tómatsósa 50% minna salt og sykur eftir smekk
- Salat
- Gúrka
- Papríka

Leiðbeiningar

Setjið hveiti salt, pipar og krydd saman í skál.

Blandið saman tómatsósu og kjúklingakrafti í aðra skál.

Setjið brauðraspinn í þriðju skálina.

Byrjið á að velta kjúklingnum upp úr hveitinu, svo er honum velt upp úr tómatsósublöndunni og að lokum upp úr brauðraspinum.

Setjið kjúklinginn í eldfast mót og hellið ólífuolíunni yfir kjúklinginn áður en hann fer í ofninn.

Eldið í ofni í 25 mínútur við 200°C.

Setjið Heinz tómatsósu og majónes í brauðið ásamt grænmeti eftir smekk ásamt kjúklingaborgaranum.



Páskarúllukaka með sítrónukremi

Ljúffeng rúllukaka með sítrónukeim og rjómaostafyllingu.

Hráefni

Botn

4 stk egg
130 g sykur
1 tsk vanilludropar
70 g hveiti
1 tsk lyftiduft
0,50 tsk salt

Rjómaosta hvítsúkkulaði fylling

200 g Philadelphia rjómaostur
200 g hvítt Toblerone súkkulaðibakað
100 g flórsykur
0,50 sítrónasafinn
200 ml léttþeyttur rjómi

Sítrónu glassúr

200 g flórsykur
1 tsk vanilludropar
1 sítróna
Gulur matarlitur

Skreyting

1 poki Cadbury Mini Eggs til skreytingar

Leiðbeiningar

Botninn

Byrjið á að sigta hveiti í skál og ásamt lyftidufti og salti. Þeytið saman egg og sykur þar til þar til það er orðið létt og ljóst. Bætið vanilludropum út í. Hellið þurrefnunum í skálina og hrærið varlega með sleikju. Hellið deiginu á bökunarpappír og dreifið úr því.

Bakið í 8-10 mínútur á 195°C blæstri.

Krem

Þeytið Philadelphia, bætið flórsykrinum út í ásamt sítrónusafa.

Bakið hvítt Toblerone á bökunarpappír í 20 mínútur á 140°C. Skafið súkkulaðið af pappírnum út í hrærivélaskálina.

Bætið léttþeytta rjómanum út í. Dreifið kreminu á botninn og rúllið upp á langhliðina og setjið á fat. Kælið í a.m.k. 4 tíma en gott líka að gera deginum áður.

Glassúr

Setjið flórsykur, vanilludropa, sítrónusafa og gulan matarlit í skál og hrærið. Bætið við vatni eða sítrónusafa ef þarf til að ná réttri þykkt.

Hellið sítrónuglassúrnum yfir kókuna og skreytið með Cadbury Mini Eggs.



Páskaljúfmeti

Það er svo gaman að prófa eitthvað nýtt og ég elska bæði hrískökur og marengs svo hér kemur algjör negla!

Hráefni

Marengsbotn

2 stk eggjahvítur
100 g púðursykur

Hrískökubotn og hreiður

60 g smjör
250 g dökkt súkkulaði
70 g karamellur
180 g síróp (í grænu dósunum)
160 g rice krispies
PAM matarolíusprey

Karamellusósa

120 g Cote Dor filakaramellur
60 ml rjómi

Fylling, skraut og samsetning

400 g þeyttur rjómi
1 stk banani frá Cobana
4 stk Cadbury mini egg pokar

Leiðbeiningar

Þessi uppskrift gefur eina ílanga páskaköku með hrískökubotni, bananarjóma, marengs og páskaeggjarjóma ásamt 10-12 páskahreiðrum sem fylla má með súkkulaðieggjum.

Marengsbotn

Hitið ofninn í 120°C og klæðið formkökuform að innan með bökunarpappír.

Þeytið saman eggjahvítur og púðursykur þar til stífþeytt.

Setjið í formkökuformið og bakið í 40 mínútur.

Setjið í formkökuformið og bakið í 40 mínútur.

Leyfið marengsinum að kólna áður en þið lyftið honum uppúr í bökunarpappírnum og setjið kökuna saman.

Best finnst mér að gera marengsinn deginum áður ef ekki fyrr og geyma hann á þurrum stað.

Hrískökubotn og hreiður

Pressið bökunarpappír niður í ílangt formkökuform og leggið til hliðar.

Spreyið smá PAM í ál-bollakökuform (í 10-12 hólf).

Setjið allt nema Rice Krispies í pott, hitið þar til bráðið og leyfið blöndunni aðeins að „bubbla“ við háan hita áður en þið takið af hellunni

Leyfið þá hitanum aðeins að rjúka úr blöndunni og blandið Rice Krispies saman við.

Setjið tæplega helminginn í formkökuformið, þjappið aðeins niður og sléttið. Formið sem ég notaði er frá ömmu, 11 x 29 cm að stærð en auðvitað má nota aðeins minna/stærra.

Setjið síðan kúpta matskeið af blöndu í hvert bollakökuhólf og þrýstið miðjunni niður og aðeins upp kantana með skeið.

Kælið hvorutveggja á meðan þið útbúið fyllinguna.

Karamellusósa

Bræðið saman þar til kekkjalaust, leyfið að ná stofuhita áður en sósan er notuð á kökuna.

Fylling, skraut og samsetning

Skerið bananann í litla bita og blandið saman við um 2/3 af rjómanum.

Skerið einn súkkulaðieggjapoka gróft niður.

Leggið ílanga hrískökubotninn á fallegan disk og smyrjið bananarjómanum yfir hann og setjið síðan smá karamellusósu þar yfir.

Næst fer marengsbotninn ofan á og restin af þeytta rjómanum.

Hér má setja vel af karamellusósu yfir rjómann og skreyta síðan með niðurskornu súkkulaðieggjunum og nokkrum heilum.

Notið restina af súkkulaðieggjunum til að fylla hrískökuhreiðrin.



Lambakonfekt og kartöflusalat með bygg

Vorið nálgast og það styttist í páskana. Lambakjöt er sívinsælt og tími kominn til að taka út grillið fyrir sumarið.

Hráefni

Kartöflusalat með bygg

600 g soðnar, kældar kartöflur
160 g bygg, soðið og kælt
1 stk rauðlaukur
160 g Philadelphia rjómaostur með graslauk og lauk
190 g sýrður rjómi
50 g Heinz majónes
1 msk sítrónusafi
Rifinn börku af 1/2 sítrónu
2 tsk Tabasco Sriracha sósa
Salt og pipar eftir smekk

Lambakonfekt

1 kg Lambakonfekt ca
Caj P Hickory
Salt og pipar eftir smekk

Smjörsteiktur aspas

1 stk búnt af aspas
50 g smjör ca
hvítlauksrif
salt og pipar

Leiðbeiningar

Kartöflusalat með bygg

Skerið kartöflurnar niður í munnstóra bita og setjið í skál ásamt bygg og smátt söxuðum rauðlauk.

Pískið önnur hráefni saman í aðra skál og smakkið til með salti og pipar.

Blandið að lokum öllu varlega saman með sleikju.

Geymið í kæli á meðan kjötið er grillað.

Lambakonfekt

Penslið kjötið með grillolíu og leyfið því að marinerast í að minnsta kosti klukkustund, yfir nótt er líka í lagi.

Grillið það næst á vel heitu grilli, kryddið með salti og pipar og penslið meiri grillolíu á það áður en það er tilbúið.

Leyfið kjötinu að hvíla í um 10 mínútur áður en það er borið fram.

Smjörsteiktur aspas

Bræðið smjórið við miðlungs háan hita á pönnu.

Skerið/brjótið endana af aspasnum og setjið hann á pönnuna.

Rífið hvítlauksrifin yfir og kryddið eftir smekk, snúið nokkrum sinnum þar til aspasinn fer að mýkjast.



Lúxus rjómalagað humar tagliatelle með stökku beikoni

Sannkallað lúxus humar tagliatelle með stökku beikoni í silimjúkri rjómalagaðri sósu. Þetta er sko réttur sem er gaman að útbúa fyrir sig og sína á góðri stundu.

Hráefni

250g De Cecco tagliatelle með eggjum
2 pakkar (c.a 700g) Skelflettur humar Sælkerafiskur
6 sneiðar Beikon,
1 stk Laukur
4 stk Hvítlauksrif
3 msk Tómatpúrra
120 ml Hvítvín
0,5 msk Humarkraftur + meira eftir smekk / Oscar
0,5 msk Kjúklíngakraftur, + meira eftir smekk / Oscar
1,5 msk Ítalskt sjávarréttakrydd, Pottagaldrar
120 ml Rjómi
1 dós / 400g Niðursoðnir tómatar
45 g Parmesan ostur, + meira eftir smekk
10g Breiðblaða steinselja

Leiðbeiningar

Afþýðið og þerrið humar. Hreinsið svörtu röndina úr humrinum ef þarf. Setjið humarinn í skál með olíu og 2 pressuðum hvítlauksrifjum og marinerið í 10 mín.

Raðið beikonsneiðum á ofnplötu með bökunarpappír og bakið í miðjum ofni við 180°C á blæstri í 10-14 mín eða þar til beikonið er fulleldað. Fylgist vel með eftir 10 mín því þá geta hlutirnir farið að gerast hratt.

Saxið lauk nokkuð smátt. Pressið hin 2 hvítlauksrifin.

Steikið humar upp úr smjörklípu í steypujárnsþotti eða á stórri pönnu, saltið smá. Þetta er best að gera í tveimur pörtum svo humarinn steikist sem best. Færið humarinn á disk og hyljið með álpappír.

Steikið saxaðan lauk við miðlungshita þar til laukurinn er glær og mjúkur. Bætið pressuðum hvítlauk út í og steikið þar til hvítlaukurinn byrjar að ilma.

Bætið tómatpúrru út í pottinn og steikið í stutta stund, bætið næst hvítvíni út í og sjóðið niður um helming.

Bætið humarkrafti, kjúklíngakrafti, sjávarréttakryddi, rjóma og niðursoðnum tómotum út í pottinn. Rífið helminginn af parmesan ostinum saman við og látið malla undir loki á meðan pasta er soðið. Smakkið til með salti og meiri kröftum ef þarf.

Sjóðið pasta eftir leiðbeiningum í vel söltu vatni en geymið svolítið pastavatn til þess að þynna

sósuna ef þarf.

Saxið steinselju og skerið beikon í bita.

Bætið pasta, humrinum og vökvanum af disknum út í pottinn ásamt saxaðri steinselju og beikoni. Rífið restina af parmesan ostinum saman við réttinn og veltið pastanu upp úr sósunni þar til það er vel hulið sósu. Bætið við ögn af pastavatni eða smá rjóma ef þarf að þynna sósuna. Smakkið til með salti.

Berið fram með fersku salati og góðu brauði.



Pestó lambalæri

Hátíðlegt lambalæri með gómsætri fyllingu.

Hráefni

1 úrbeinað lambalæri 2,5 kg
3 msk Filippo Berio ólífuolía
2 msk hvítlaukur
Rósmarín
Salt og pipar

Fylling:

3 msk Filippo Berio rautt pestó
200 g Philadelphia rjómaostur með graslauk
200 g sveppir
1 stk laukur
1 búnt grænkál
2 tsk Blue Dragon Minced Garlic hvítlauksm auk

Leiðbeiningar

Hitið olíu á pönnu. Steikið sveppina og bætið lauk og grænkáli saman við og kryddið. Blandið pestó og rjómaosti út á pönnuna ásamt hvítlauksm aukinu.

Fyllið kjötið með fyllingunni og eldið kjötið við um það bil 160°C í 2 klst. eða þar til kjötið hefur náð 58°C hita að kjarnhita.