



# Vefjur með kjúklingi og Sriracha sósu

Hægeldað úrbeinað kjúklingalærakjöt í BBQ sósu í vefjum ásamt grænmeti og Sriracha sósu.

## Hráefni

### Kjúklingur

900 g Rose Poultry úrbeinuð kjúklingalæri  
1 rauðlaukur  
½ flaska Heinz Sweet BBQ sósa  
150 ml vatn  
Kjúklingakrydd

### Vefjur og grænmeti

Mission Wraps vefjur með grillrönd  
Kínakál  
Kirsuberjatómatar  
Mangó  
Kóríander

### Sriracha sósa

100 g Philadelphia rjómaostur við stofuhita  
100 g majónes  
1-2 tsk. TABASCO® Sriracha sósa

## Leiðbeiningar

### Kjúklingur

Affrystið kjúklingalærin, kryddið með kjúklingakryddi og raðið í ofnpott/fat sem hægt er að loka eða setja álpappír á.

Hitið ofninn í 150°C.

Skerið laukinn niður í 4 hluta og leggið í fatið (til að fá gott bragð).

Sprautið BBQ sósunni yfir kjúklinginn, hellið vatninu í botninn og eldið í um 3 klukkustundir með lokið á.

Takið út, leyfið aðeins að standa og tætið síðan niður með tveimur göfflum. Fjarlægjið laukinn og blandið restinni af soðinu og sósunni saman við kjötið.

### Vefjur og grænmeti

Skerið vefjurnar niður í 4 hluta og saxið allt grænmeti smátt.

Raðið kjöti og grænmeti á hvern hluta og sprautið Sriracha sósu yfir allt.

### Sriracha sósa

Pískið allt saman í skál, setjið í poka/flösku með litlu gati og sprautið yfir vefjurnar að vild.



# Ostakaka á 10 mínútum

Hátíðleg ostakaka sem auðvelt er að gera.

## Hráefni

1 pakki Lu Bastogne kanilkex  
400 g Philadelphia rjómaostur  
1 dl flórsykur  
2 tsk Torsleff's vanillusykur  
2 msk sítrónusafi  
½ l rjómi, þeyttur  
1 bolli granatepli  
150 g Toblerone súkkulaði  
Ber eftir smekk

## Leiðbeiningar

Grófmyljið kexið og setjið í botninn á fati.

Þeytið rjómaost, flórsykur, vanilluduft og sítrónusafa vel saman í hrærivél.

Blandið þeytta rjómanum saman við rjómaostblönduna.

Setjið blönduna ofan á kexmulninginn.

Skreytið með granateplum og söxuðu Toblerone.

Kælið.



# Plokkfiskur í litlum formum

Sælkerá plokkfiskur með rjómaost og sinnepi.

## Hráefni

600 g þorskur, soðinn  
300 g kartöflur, soðnar, afhýddar og niðurskornar  
200 g gulrætur, niðurskornar og soðnar  
1 stk laukur, saxaður  
3 stk hvítlauksrif  
4 msk smjör  
3 msk hveiti  
3 dl mjólk  
2 tsk Oscar grænmetiskraftur  
200 g Philadelphia rjómaostur með graslauk  
2 stk Heinz sætt sinnep  
Rifinn ostur  
Parmareggio Parmesanostur

## Leiðbeiningar

Hitið smjörið í potti og steikið laukinn og hvítlaukinn. Bætið hveitinu saman við og hrærið.

Hellið mjólkinni út í, í skömmtum og hrærið á milli.

Bætið rjómaostinum saman við ásamt sinnepi og grænmetiskrafti. Bætið fiski og gulrótum út í og hrærið vel saman. Setjið í lítil eldföst form.

Stráið osti yfir og svo parmesanosti og eldið í ofni við 180°C þar til osturinn er gylltur.



# Blómkáls Chilibitar

Frábær fingramatur, grænmetis buffalo vængir.

## Hráefni

- 1 stk blómkálshaus, skorinn í bita
- 1 bolli hveiti
- 1 bolli Oatly haframjólk
- 1 tsk paprikukrydd
- 1 tsk hvítlaukskrydd
- Salt og pipar
- 1 msk Filippo Berio ólífuolía
- 2 bollar brauðraspur

## Sósa

- 1 flaska Heinz chilisósa 340 g
- 2 msk Heinz Worcestershire sósa
- 3 msk Blue Dragon sojasósa
- 2 tsk Blue Dragon Minced hot chilli
- 1 tsk reykt paprikukrydd
- 1 tsk chilipipar
- Salt og pipar eftir smekk
- Tabasco® sósa eftir smekk

## Leiðbeiningar

Hrærið saman hveiti, kryddum og haframjólk ásamt olíu.

Veltið blómkálinu upp úr hveitiblöndunni og dýfið í brauðrasp.

Bakið í 25 mínútur við 200°C.

Blandið saman sósum og kryddum og búið til sósu.

Penslið blómkálið með sósunni og bakið aftur í 10 mínútur.

Berið fram með Oatly sýrðum rjóma og sellerí.



# Djúsí pönnupizza með heimagerðri pizzasósu og gómsætu álegg

## Hráefni

### PIZZABOTN

- 1 kg hveiti (mér finnst gott að blanda saman 60/40 hveiti og heilhveiti)
- 12 g þurrger (einn poki)
- 650 ml volgt vatn
- ½ dl ólífuolía frá Filippo Berio
- 1 msk sykur
- 1 tsk salt

### PIZZASÓSA

- 1 dós niðursoðnir hakkaðir tómatar
- 4 hvítlauksgeirar
- 2 msk ólífu olía
- 1 msk ólífu olía frá Filippo Berio
- 1 tsk balsamik vinegar
- ¾ tsk salt
- Svartur pipar eftir smekk

### ÁLEGG

- 2 stórar mozarella kúlur
- Chorizo (u.þ.b. 16 sneiðar)
- 1 elduð kjúklingabringa
- ¼ rauðlaukur
- u.þ.b. 30 stk grænar olífur með steini
- ½ rauð paprika
- ½ tsk þurrkað oreganó
- Salt og pipar
- Hvítlauksolía (2 hvítlauksgeirar skornir smátt ofan í 1 dl Filippo Berio ólífu olíu)
- Parmesan ostur

## Leiðbeiningar

Byrjið á því að útbúa deigið með því að setja ger og sykur út í volgt vatn. Hrærið því svo saman við hveitið ásamt ólífu olíu, hnoðið deigið í dálitla stund. Deigið á að verða klístrað án þess að það límist við puttana og gefa vel eftir, sé potað í það. Látið það hefast á volgum stað þangað til það hefur um það bil tvöfaldast í stærð.

Kveikið á ofninum og stillið á 220°C.

Útbúið sósuna með því að setja öll sósu innihaldsefnin í blandara og blandið vel saman, smakkið til með kryddunum.

Skiptið pizzadeiginu í tvo hluta. Smyrjið steipujárns pönnu vel með Filippo Berio ólífú olíu. Setjið annan hlutan af deiginu ofan í pönnuna og fletjið það út með því að þrýsta því vel út í alla kanta, deigið má endilega ná svolítið upp á hliðar pönnunnar.

Næst setjiði vel af sósu á pizzuna, skerið mozarella kúlur í sneiðar (líka hægt að rífa hana bara), skerið rauðlaukinn í sneiðar og dreifið helmingnum af honum yfir. Setjið u.þ.b. 8 sneiðar chorizo á pizzuna og rífið helminginn af kjúklingabringunni yfir. Skerið paprikuna smátt niður og setjið helminginn yfir ásamt nokkrum ólífum. Kryddið með oreganó, salti og pipar.

Bakið inn í ofni í neðstu stöðu, í um það bil 20 mín eða þangað til botninn er bakaður í gegn og osturinn gullin.

Dreifið hvítlauksolíu yfir, eftir smekk og rífið parmesan ost yfir.

Endurtakið ferlið fyrir hinn helminginn af pizzadeiginu.



# Kjötbolu- og spaghettígratín

Ótrúlega djúsi kjötbollupasta í gratín.

## Hráefni

### Spaghetti

250 g spaghetti  
1 lárviðarlauf  
2 msk smjör

### Kjötbollur

500 g nautahakk  
200 g grísahakk  
½ bolli steinselja, söxuð  
2 hvítlauksrif, smátt söxuð  
1 egg  
½ bolli brauðrasp  
½ bolli rifinn Parmareggio parmesanostur  
salt og pipar

### Tómatsósa

2 tsk Filippo Berio extra virgin ólífuolía  
4 stk hvítlauksrif  
1 laukur  
2 dósir Hunt's skornir tómatar  
1 dós Hunt's tómatopaste tómatm auk  
2 msk Oscar kjötkraftur  
1 bolli vatn  
salt og pipar

### Gratín

1 bolli rifinn ostur

## Leiðbeiningar

Sjóðið spaghetti eftir leiðbeiningum á pakkanum ásamt lárviðarlaufinu og veltið svo spaghettíinu upp úr smjörinu.

Blandið saman hakki, steinselju, tveimur hvítlauksrifjum, eggi, brauðraspi, parmesanosti, salti og pipar og mótið bollur.

Hitið ólífuolíuna á djúpri pönnu og steikið laukinn og hvítlaukinn. Bætið tómatm aukinu út í ásamt tómotunum, kjötkraftinum, vatninu, salti og pipar.

Setjið bollurnar út í sósuna og látið malla í um 6 mínútur.

Hellið spaghetti í eldfast mót, hellið kjötbollum í sósunni ofan á og stráið að lokum rifna ostinum yfir.

Setjið í ofn við 190° þar til osturinn er gullinbrúnn.