



Þriggja hæða klúbbsamloka með kjúklingi, beikoni og BBQ majó

Hver elskar ekki geggjaðar klúbbsamlokur?

Hráefni

3 stk samlokubrauðsneiðar, hvítar
1 msk majónes
1 stk kjúklingabringa elduð, eða afgangar af kjúklingi
4 stk beikonsneiðar
4 stk tómat sneiðar
Avocado í sneiðum
Ferskt salat
Svartur pipar og sjávarsalt
Steikar franskar

BBQ majó

1 dl majónes, ég notaði Heinz Seriously Good Mayonnaise
2 msk Hunt's Hickory BBQ sósa

Leiðbeiningar

Byrjið á því að elda kjúklingabringuna eða notið afgangskjúkling. Steikið beikonið

Hrærið saman majónesinu og bbq sósunni.

Eldið franskarnar eftir smekk, ég setti þessar í airfryer og það mjög vel út.

Smyrjið aðra hliðina á þremur brauðsneiðum með majónesi og steikið á pönnu þar til brauðið er orðið stökkt og gyllt.

Setjið eina brauðsneið á disk og smyrjið með bbq majó. Setjið salat, tómata, avocado, beikon og kjúkling á brauðsneiðina og saltið og piprið aðeins yfir kjúklinginn. Setjið aðra brauðsneið ofan á, smyrjið bbq majó og raðið áleggi aftur á eins og áður. Smyrjið þriðju brauðsneiðina með bbq majó og lokið samlokunni.

Skérið horn í horn og berið fram með frönskum, bbq majó og ísköldu léttöli.

Magnið miðast við eina þriggja hæða samloku.



Allra besta heimabakaða fjölhornabrauðið

Þetta brauð baka ég mjög reglulega og hef gert í meira en áratug. Það er svo dásamlega einfalt, bragðgott og saðsamt. Það tekur enga stund að skella í það og smakkast dásamlega volgt með smjöri og osti eða bragðmiklum hummus. Ég nota allskonar fræ sem mér þykja góð í brauðið og heslihneturnar og kókosinn gefa virkilega gott bragð. Ég rista heslihneturnar áður en það er ekki nauðsynlegt. Svo má auðvitað sleppa þeim ef ofnæmi er til staðar t.d. Uppskriftin gæti svo hæglega verið vegan, eina sem þarf þá að gera er að skipta hunanginu út fyrir hlynsíróp. Ég mæli ekki með því að sleppa sætunni því hún ýtir einhvern veginn undir bragðið af öllum fræjunum og hnetunum. Upphaflega var þetta uppskriftin af „Gló brauðinu“ en uppskriftin hefur þróast mikið þó grunnurinn sé alltaf hinn sami

Hráefni

- 3 dl heilhveiti
- 3 dl hveiti
- 1 dl sesamfræ frá Rapunzel
- 1 dl sólblómafræ frá Rapunzel
- 1 dl kókosmjöl frá Rapunzel
- 1 dl saxaðar ristaðar heslihnetur frá Rapunzel
- 0,50 dl graskersfræ frá Rapunzel
- 1,50 msk lyftiduft
- 1 msk salt
- 3 msk hunang eða hlynsíróp ef þið viljið hafa það vegan
- 6 dl sjóðandi vatn
- 1 msk sítrónusafi

Leiðbeiningar

Hitið ofninn í 180°C.

Blandið saman þurrefnunum í stóra skál.

Hrærið því næst hunangi, vatni og sítrónusafa út í þannig að deigið verði eins og þykkur grautur.

Smyrjið deiginu í stórt ílangt form klætt bökunarpappír. Bakið í 35 mín í forminu. Takið þá brauðið úr því með því að lyfta upp pappírnum og setjið aftur inn í ofn í ca. 10 mínútur.



Tagliatelle með skinku og sveppum

Einfalt og ljúffengt pasta sem engan svíkur.

Hráefni

400 g De Cecco Tagliatelline
1 stk laukur
250 g kastaníusveppir
250 g skinka (niðurskorin)
100 g Philadelphia rjómaostur með graslauk
400 ml rjómi
1 msk sítrónusafi
salt, pipar, hvítlauksduft
ólífuolía til steikingar
parmesan ostur (settur á í lokin)
saxaður graslaukur (settur á í lokin)

Leiðbeiningar

Sjóðið tagliatelle samkvæmt leiðbeiningum.

Steikið á meðan lauk og sveppi upp úr ólífuolíu, kryddið eftir smekk.

Bætið rjómaosti + rjóma á pönnuna þar til osturinn er bráðinn.

Bætið skinkunni á pönnuna ásamt sítrónusafa, pasta og kryddið frekar ef þess er óskað.

Berið fram með parmesan osti og söxuðum graslauk.



Litríkt pastasalat með karrykjúklingi og kaldri dressingu

Þetta salat er ofureinfalt og fljótlegt. Virkilega bragðgott og fullkomið sem hádegisverður eða léttur kvöldverður. Það er svo innilega kærkomið að fá eitthvað ferskt eftir allan hátíðamatinn.

Hráefni

250g heilkorna pastaskrúfur, ég notaði frá Rapunzel
600g kjúklingalundir eða bringur, skorið í bita
1/2 krukka Thai red curry paste frá Blue dragon
1/2 rauð paprika í bitum
1 lítil grænt epli, afhýtt og skorið í bita
25 græn vínber, skorin í tvennt
1 dl ristaðar kasjúhnetur
1 dl bláber

Mango chutney dressing

1 dós Oatly hafra sýrður rjómi
2 msk mango chutney frá Pataks

Leiðbeiningar

Byrjið á því að sjóða pastað samkvæmt leiðbeiningum.

Skerið kjúklinginn í bita. Hitið 1 tsk af kókosolíu á pönnu og brúnið kjúklinginn. Bætið 1/2 krukku af Red curry paste út á og steikið áfram í nokkrar mínútur. Slökkvið undir og kælið að mestu.

Skerið grænmeti og ber, ristið hnetur.

Hrærið saman innihaldinu í sósuna og setjið til hliðar.

Setjið salatið saman. Í stóra skál setti ég pastað fyrst, svo kjúkling, því næst papriku og ber og toppað með hnetunum. Sósuna má hafa til hliðar og hver og einn ræður magni.

Mango chutney dressing

Setjið hafrajóurt í skál og hrærið þar til kekkjalaust.

Bætið við mango chutney og hrærið saman.

Geymið í kæli.



Fiskitacos með limesósu

Tacos fyllt með þorskhnakka, Philadelphia rjómaosti, hvítkáli, rauðkáli, tómát-og avókadó salsa ásamt dásamlegri limesósu.

Hráefni

500 g þorskhnakki
1 egg
1 dl spelt
1 tsk taco explosion
1 tsk cumin
1 tsk cayenne pipar (má sleppa)
1 1/2 tsk salt
1 tsk pipar
1-2 msk smjör til steikingar
1 lime
Tortillur
Ólífuolía til steikingar
Philadelphia rjómaostur
1/4-1/2 hvítkál
1/4-1/2 ferskt rauðkál
Tabasco sósa eftir smekk
Ferskt kóríander eftir smekk

Salsa

2 tómatar
2-3 msk rauðlaukur
2 msk kóríander
2 avókadó
Safi úr 1/2 lime
Salt og pipar

Limesósa

1 dl Heinz majónes
1 dl sýrður rjómi
Safi úr 1-2 lime
1/2 tsk limebörkur
Salt og pipar

Leiðbeiningar

Skerið hvítkál og rauðkál í ræmur, hrærið og setjið í skál.

Pískið egg í skál. Hrærið saman speltinu og kryddinu á disk. Skerið þorskinn í bita, veltið þeim upp úr eggjnu og síðan speltblöndunni.

Steikið fiskinn á pönnu upp úr smjöri. Skerið eitt lime í báta og dreifið þá yfir fiskinn þegar eldunin er hálfnuð.

Steikið tortillurnar upp úr smá olífuolíu þangað til að þær verða gylltar.

Smyrjið rjómaosti á tortillurnar, dreifið kálinu, tómatsalsanu og fiskinum yfir.

Toppið tacoíð með limesósu og kóriander. Fyrir þá sem vilja hafa þetta örlítið sterkara þá er gott að bera þetta fram með tabasco sósu.

Salsa

Skerið tómata (hreinsið fræin úr), rauðlauk og avókadó í litla bita og hrærið saman við kóriander og safa úr lime. Saltið & piprið eftir smekk.

Limesósa

Hrærið saman majónesi og sýrðum rjóma ásamt rifnum lime berki, lime safa, salti og pipar.



BBQ nautaspjót

BBQ nautaspjót á grillið!

Hráefni

400 g nautakjöt
2 bollar Heinz Sweet BBQ grillsósa
Filippo Berio hvítlauksolía
1 box sveppir
1 stk rauðlaukur
1 stk rauð paprika
1 haus spergilkál
Salt og pipar
Grillpinnar, gott að leggja í bleyti í ca 30 mínútur

Leiðbeiningar

Skerið nautið í bita og veltið upp úr grillsósu og hvítlauksolíu.
Þræðið kjötið á pinna ásamt niðurskornu grænmeti sem sett er á milli.
Grillið í 3 mínútur á hverri hlið, fer aðeins eftir stærð bita.
Berið fram með Heinz BBQ sósu og Heinz majónesi.