



Crunch Wrap

Hér er á ferðinni stökk en sama tíma mjúk vefja sem er tilvalin fyrir Taco þriðjudaga.

Hráefni

500 g nautahakk
½ stk poki af Taco kryddi
8 stk stórar tortillur
8 stk litlar tortilla kökur
8 msk sýrður rjómi
16 msk ostasósa
Maarud Tortilla Cheese flögur
Rifinn ostur
Guacamole (sjá uppskrift að neðan)
Olía til steikingar

Guacamole

3 stk avocado
100 g piccolo tómatar
½ stk rauðlaukur
1 msk lime
salt og pipar

Leiðbeiningar

Steikið hakkið og kryddið, geymið.

Smyrjið miðjuna á stóru tortilla kökunni með um 1 msk. af sýrðum rjóma.

Setjið næst hakk yfir og þá um 2 msk. af ostasósu.

Næst má raða tortilla flögum yfir ostasósuna og setja kál, tómata og rifinn ost ofan á.

Að lokum má setja litla tortilla köku ofan á allt og bretta hina stóru upp á hana.

Steikið við meðalhita á pönnu þar til kakan byrjar að gyllast og verður stökk.

Skerið til helminga og berið fram með guacamole og Maarud tortilla flögum!

Guacamole

Saxið laukinn og tómatana niður.

Stappið avókadó og kreistið lime yfir.

Blandið öllu saman og kryddið eftir smekk.



Risarækju linguini með sítrónu, rósmarín & hvítlauk

Þessi pastaréttur er í miklu uppáhaldi hjá mér enda er hann dásamlega bragðgóður, einfaldur og einstaklega fljótlegur. Smakkast eins og besti pastaréttur á veitingastað og fallegur að bera fram. Það er tilvalið að skella í þennan fyrir saumaklúbbinn eða bera fram á heimastefnumóti og njóta í góðum félagsskap. Bragðið af sítrónunni er alveg passlegt og sómir sér ljómandi vel kryddunum og risarækjunum. Ég mæli eindregið með því að prófa þennan næst þegar ykkur langar að bera fram eitthvað gott og fallegt.

Hráefni

350 g linguini pasta
450 g frosnar risarækjur, ósoðnar
Sjávarsalt og nýmalaður svartur pipar
2 msk ólífuolía
2 msk smjör
3 stk hvítlauksgeirar
½ stk laukur, meðalstór
1 stk sítróna, börkurinn og safinn
1 dl fersk steinselja, söxuð smátt
1,50 msk fljótandi rósmarín frá Organic Liquid
1 tsk fljótandi chili frá Organic Liquid
150 ml hvítvín
150 ml rjómi
125 ml pastavatn

Leiðbeiningar

Takið rækjurnar úr frysti og þýðið.

Byrjið á því að setja vatn í pott og saltið ríflega. Þegar suðan kemur upp setjið þið linguini pastað í pottinn og sjóðið þar til það er al dente.

Saxið laukinn smátt og setjið til hliðar. Saxið einnig hvítlaukinn og steinseljuna og geymið. Varist að blanda lauknum við hvítlaukinn og steinseljuna því hann er steiktur sér.

Setjið ólífuolíu á pönnu og hitið. Bætið rækjunum saman við og saltið og piprið. Steikið þar til þær eru orðnar bleikar og takið þær þá af pönnunni.

Bætið ólífuolíu út á pönnuna og setjið laukinn út á. Steikið laukinn þar til hann er orðinn mjúkur og aðeins farinn að brúnast.

Setjið þá hvítlaukinn, steinseljuna, fljótandi rósmarín og chili, sítrónubörk og sítrónusafa út á pönnuna og steikið í 3-4 mín á vægum hita.

Bætið hvítvíni út á pönnuna og látið malla áfram í 2-3 mín í viðbót.

Setjið þá rækjurnar út á pönnuna ásamt rjómanum.

Setjið þá pastað út á pönnuna og veltið öllu saman. Það er gott að setja aðeins af pastavatni saman við til þess að sósan loði betur við pastað. Smakkið til með salti og pipar.

Berið fram með góðu hvítvíni og jafnvel snittubrauði.



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 hnetasmjör
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.



Kjúklingur í brúnni sósu og kartöflumús

Hér er á ferðinni ekta vetrarmatur. Kartöflumús og brún sósa er eitthvað sem flestir elska og þessi réttur er dásamlega ljúffengur!

Hráefni

1 stk Rose Poultry kjúklingalundir (700g)
½ stk laukur
350 g sveppir (blandaðir)
3 stk hvítlauksrif
2 msk ferskt timian (saxað)
2 msk Oscar fljótandi nautakraftur
200 ml rjómi
4 msk Maizenamjöl
salt, pipar og hvítlauksduft

Kartöflumús

1 kg kartöflur
40 g smjör
2 msk sykur
1 tsk salt
150 ml nýmjólk

Leiðbeiningar

Byrjið á því að steikja lundirnar upp úr ólífuo líu og krydda eftir smekk. Brúnið vel á öllum hliðum og færið yfir á disk.

Skerið lauk og sveppi niður, steikið á sömu pönnu (ekki þrífa hana á milli), bætið ólífuo líu við eftir smekk og kryddið vel, eldið við meðalháan hita þar til sveppir og laukur mýkist.

Rífið þá hvítlauksrifin og setjið þau ásamt timian saman við og steikið stutta stund til viðbótar.

Næst má hella vatni, krafti og rjóma á pönnuna og ná upp suðunni að nýju, þykkja eftir smekk með maizenamjöli og lækka hitann síðan alveg niður og leyfa að malla í um 10 mínútur, kryddið meira ef þurfa þykir.

Berið fram með kartöflumús!

Kartöflumús

Sjóðið og flysjið kartöflurnar (eða öfugt, það má líka).

Setjið þær í hrærivélarskálina ásamt smjöri, sykri og salti og blandið saman á lægstu stillingu.

Bætið mjólkinni saman við í nokkrum skömmtum og skafið niður á milli.



Fiskborgari

Fiskborgari fyrir 4 manns sem verður í boði á Fiskideginum Mikla 2023 á Dalvík.

Hráefni

4 stk 150 gr fiskur í raspi
4 stk hamborgarabrauð
1 stk buff tómat
salatblað
Heinz tómatósósa
Heinz majónes

Leiðbeiningar

Grillið eða steikið fiskinn í raspi.
Raðið saman borgaranum eins og þið viljið.
Berið fram með frönskum og tómatósósu.