



Vanillukaka með rjómaostakremi

Hér kemur ein fallega bleik kaka með rjómaostakremi.

Hráefni

Vanillu kökubotnar uppskrift

340 g hveiti
2 tsk lyftiduft
1 tsk salt
230 g smjör við stofuhita
350 g sykur
60 ml Filippo Berio olía
3 stk egg
3 stk eggjahvítur
60 g sýrður rjómi
300 ml súrmjólk
2 tsk vanilludropar

Rjómaostakrem

240 g smjör við stofuhita
160 g Philadelphia rjómaostur við stofuhita
½ tsk salt
½ tsk sítrónudropar
2 msk Cream of tartar
1000 g flórsykur
Bleikur matarlitur
Bleikt Candyfloss

Leiðbeiningar

Vanillu kökubotnar

Hitið ofninn í 170°C og setjið smjörpappír í botninn á 4 x 15 cm kökuformum, sprejið þau síðan vel að innan með matarolíuspreyi.

Hrærið saman hveiti, lyftidufti og salti og geymið þar til síðar.

Þeytið saman smjör, sykur og matarolíu þar til blandan verður létt og ljós (skafið aðeins niður á milli).

Bætið síðan þurrefnunum saman við í nokkrum skömmtum til móts við sýrðan rjóma, súrmjólk og vanilludropa.

Hrærið vel saman og skiptið síðan jafnt niður í kökuformin og bakið í um 30 mínútur eða þar til þrjónn kemur út með smá kökumylsnu en ekki blautu deigi.

Kælið botnana á grind, skerið ofan af þeim til að jafna þá og útbúið næst kremið.

Rjómaostakrem

Þeytið saman smjör, rjómaost, salt og sítrónudropa þar til blandan verður létt og ljós.

Blandið Cream of tartar saman við flórsykurinn og setjið saman við í nokkrum skömmtum, þeytið vel og skafið niður á milli.

Bætið matarlit saman við og þeytið áfram þar til slétt og létt krem hefur myndast.

Samsetning

Smyrjið um 1 cm þykku lagi á milli botnanna og hjúpið fyrst með þunnu lagi af kremi, kælið kökuna síðan í um 15 mínútur.

Hrærið aðeins upp í kreminu áður en þið setjið næsta lag yfir en það má vera um ½ cm á þykkt og sléttið úr þessari umferð eins og unnt er.

Setjið restina af kreminu í sprautupoka og notið þéttan stjörnustút til þess að sprauta „öldumynstur“ bæði ofan á kökuna og neðst við diskinn.

Skreytið síðan með því að setja bleikan Candyfloss á toppinn.



Indverskur kartöflukarry grænmetisréttur

Einfaldur og fljótlegur indverskur grænmetisréttur

Hráefni

500 g kartöflur
1 laukur, saxaður
3-4 hvítlauksrif, söxuð
1-2 chilí, söxuð
2 msk garam masala
1 tsk cumin
1 tsk kóríander
1 tsk kanill
1/2 tsk kardimommur
1 tsk chilíkrydd
1 dós kókosmjólk frá Blue dragon
1 dós saxaðir tómatar frá Hunt's
2 dl vatn
salt

Leiðbeiningar

Skerið kartöflurnar í tvennt og sjóðið í saltvatni í 10 mínútur.

Setjið 2 msk af olíu á pönnu og steikið saxaðan lauk, hvítlauk og chilí á pönnu í 1 mínútu. Bætið kryddum þá saman við og blandið vel saman.

Takið vatnið frá kartöflunum og bætið olíu í pottinn. Brúnið kartöflurnar og bætið síðan hvítlauks og chilíblöndunni saman við kartöflurnar.

Hellið kókosolíu, tómötunum og vatni út í pottinn og látið malla í 20-30 mínútur eða þar til sósan hefur þykknað.

Smakkið til með salti.



Hoisin núðlur með kjúklingi, chili og kóríander

Þessi núðluréttur er brjálæðislega einfaldur og fljótlegur og tilbúinn á nulleinni.

Hráefni

- 1/2 bolli hoisin sósa frá Blue dragon
- 2 msk olía
- 1 msk hrísgrjónaedik frá Blue dragon
- 2 msk sojasósa frá Blue dragon
- 2 msk fínt saxað ferskt engifer
- 2 gulrætur skornar í strimla
- 500g kjúklingabringur frá Rose Poultry
- 1 pk eggjanúðlur frá Blue dragon
- 1 paprika skorin í litla strimla
- 1/2 blaðlaukur skorinn í sneiðar
- 1 rautt chili skorið í bita

Leiðbeiningar

Setjið saman hráefnið í marinerunguna og skerið kjúklinginn í litla bita. Marinerið kjúklinginn í leginum í 30 mín.

Saxið grænmeti og léttsteikið, takið til hliðar

Setjið kjúklinginn ásamt marinerungunni á heita pönnu og steikið þar til hann er gegnumsteiktur

Sjóðið núðlur samkvæmt leiðbeiningum, tekur ekki nema 4-5 mín.

Blandið saman kjúklingnum og grænmeti. Setjið núðlurnar í skál og hellið af pönnunni yfir. Berið fram með chili, ferskum kóríander ef hann er til og jafnvel nokkrum hnetum ef þið eigið.



Klúbb vefja

Þessar vefjur eru alveg æðislega góðar! Þær henta fullkomlega sem hádegismatur, sem nesti eða léttur kvöldmatur.

Hráefni

Mission vefjur með grillrönd
Heinz majónes
Heinz milt gult sinnep
Beikon (má sleppa)
Kalkúna álegg
Ostur
Sveppir
1 hvítlauksgeiri
Filippo Berio ólífú olía
Ferkst salat
Gúrka
Tómatur

Leiðbeiningar

Steikið beikonið eða bakið í ofni þar til það er tilbúið.

Skerið sveppina og steikið upp úr olíu þar til þeir eru nánast tilbúnir. Rífið hvítlaukinn niður og bætið á pönnuna, steikið í 1-2 mín og takið svo af pönnunni.

Setjið kalkúna áleggið á pönnuna og bætið ost sneiðum á áleggið, hitið þar til osturinn er bráðnaður.

Smyrjið veglegu magni af majónesi á vefjurnar og svolítið af sinnepi. Raðið salatinu fyrst og svo beikoni, kalkúna álegginnu og sveppunum á vefjurnar. Skerið gúrkuna og tómatana í bita og raðið ofan á, lokið vefjunum og festið saman með tannstöngli eða einhverju álíka.



Pönnufiskur fyrir fjóra

Bragðmikill fiskréttur í rjómasósu.

Hráefni

800 g hlýri eða steinbítur
2 msk Filippo Berio ólífuolíu
3 msk smjör
salt og pipar
2 stk hvítlauksrif
1/2 sítróna - safinn
150 g Philadelphia rjómaostur
1 dl rjómi
2 msk Oscar fljótandi humarkraftur
100 g kirsuberjatómatar
söxuð steinselja

Leiðbeiningar

Hitið pönnu vel með ólífuolíu

Skerið hlýrann í bita og þerrið

Steikið fiskinn upp úr smjöri og kryddið með salti og pipar

Bætið pressuðum hvítlauk á pönnuna og kreistið sítrónusafa yfir

Setjið rjómaostinn á pönnuna ásamt humarkrafti, rjóma og kirsuberjatómötum og látið malla í 2 mínútur



Pylsupasta

Ótrúlega einfalt pylsu pasta sem krakkar og fullorðnir elska.

Hráefni

- 1 pakki pylsur
- 200 gr beikon
- 2 hvítlauksrif
- 3 dl Hunt's tómatsósa
- 300 gr Rapunzel pastaskrúfur
- 200 gr rifinn ostur

Leiðbeiningar

Sjóðið pastað eftir leiðbeiningum á pakka.

Skerið beikonið fínt og pulsum í bita. Hitið stóra pönnu og steikið beikonið, bætið hvítlauk og pylsum úti. Hellið tómatsósu og soðnu pasta úti. Smakkið til

Setið í eldfast mót og stráið osti yfir, eldið í ofni við 180°C í 10 mínútur eða þar til osturinn er gullinbrúnn.