



# Grillaðar samlokur

Hér kemur ein djúsí, mjög einföld og ótrúlega góð samloka. Hún inniheldur uppáhalds hamborgarasósuna mína frá Heinz, skinku, salat, tómata, jalapeno ásamt cheddar-og havarti ost. Nammii! Ég kaupi nánast alltaf þessa sósu þegar við grillum hamborgara en hún er alveg jafn góð á svona djúsí samlokur. Mæli með að bera fram með óáfengum Corona bjór, hann er virkilega góður.

## Hráefni

- 1 súrdeigs baguette
- smjör
- 2 sneiðar kjúklingaskinka
- 4 sneiðar silkiskorin skinka
- 4 sneiðar havarti ostur
- 2 sneiðar mjúkur cheddar ostur í sneiðum
- 2 msk jalapeno úr krukku, smátt skorinn
- Salat eftir smekk
- 1 tómat
- Heinz Burger Sauce

## Leiðbeiningar

Byrjið á því að skera baquette brauðið í tvennt og svo í þversum þannig að úr verða tvær samlokur.

Smyrjið allar brauðsneiðarnar með smjöri og dreifið skinku, havarti - og cheddar ostasneiðunum ofan á.

Leggið brauðið ofan á ofnplötu þakta bökunarpappír og bakið í 10-12 mínútur við 180°C. Mæli með að stilla á grill á ofninum.

Því næst dreifið jalapeno eftir smekk, salati, tómötum og sósunni. Lokið samlokunum og njótið.



# Kjúklingalæri með sítrónu & kramdar kartöflur

Hér kemur uppskrift að gómsætum ofnbökuðum kjúklingalærum með ferskum kryddjurtum, hvítlauk, sítrónu og chili. Kjúklingurinn er borinn fram með krömdum kartöflum, kaldri parmesan sósu og fersku salati. Ó svo ferskt og gott!

## Hráefni

### Kjúklingur

- 1 poki úrbeinuð kjúklingalæri frá Rose Poultry
- 2 msk ólífuolía
- 0,50 sítróna, safinn
- 4 stk hvítlauksrif, pressuð3-4
- 1 msk ferskt oregano, smátt saxað
- 2 msk fersk steinselja, smátt söxuð
- 2 msk fersk basilika, smátt söxuð
- Salt og pipar
- 1 chili, skorið í sneiðar
- Sítrónusneiðar eftir smekk

### Kartöflur

- 12 stk litlar kartöflur12-14 stk
- 2 msk smjör2-3
- 2 msk ólífuolía2-3
- Krydd: Salt, pipar, laukduft og hvítlauksduft
- 1 dl Parmigiano reggiano parmesan ostur
- Fersk steinselja

### Köld parmesan sósa

- 2 dl sýrður rjómi
- 2 msk Heinz majónes
- 0,50 stk Safi úr sítrónu
- Krydd: Salt, pipar, laukduft og hvítlauksduft
- 1 dl rifinn Parmigiano reggiano

## Leiðbeiningar

Setjið kjúklinginn í eldfast mót og blandið saman við ólífuolíu, sítrónusafa, pressuð hvítlauksrif, oregano, steinselju, basiliku, salt og pipar.

Dreifið chili sneiðum yfir og bakið í ofni við 190°C í 25 mínútur.

Takið kjúklinginn úr ofninum og drefið sítrónusneiðum yfir. Haldið áfram að baka kjúklinginn í ofninum í 10-15 mínútur eða þar til kjúklingurinn er fullbakaður.

### Kartöflur

Sjóðið kartöflur í 30 mínútur eða þar til þær eru orðnar mjúkar.

Dreifið þeim á bökunarplötu þakta bökunapappír og hafið smá bil á milli þeirra.

Kremjið þær létt með kartöflustappara, morteli eða gaffli.

Penslið þær með ólífuolíu, smjöri og kryddið með salti, pipar, laukdufti og hvítlauksdufti

Bakið í ofni í 10-13 mínútur og dreifið rifnum parmesan osti og ferskri steinselju yfir.

### **Sósa**

Blandið öllum hráefnunum vel saman með skeið.



# Ofnbakað penne pasta með pestó og bökuðu grænmeti

Á svona vetrardögum er djúsi og næringaríkur pastaréttur málið. Bakað penne pasta sem líkist lasagne með nóg af grænmeti, osti, bechamel sósu og rauðu pestói.

## Hráefni

500 g penne pasta frá De cecco  
4 stk gulrætur  
1 stk lítill laukur  
3 stk hvítlauksrif  
200 g sveppir  
1 stk kúrbítur  
200 g brokkolí  
250 g kokteiltómatar  
1 stk Rautt pestó frá Filippo Berio  
ólífuolía  
salt og pipar  
gott að krydda með þurrkaðri basilíku og oregano  
½ dl parmiagiano reggiano  
3 dl rifinn mozzarella  
2 dl rifinn havarti ostur

### Bechamel sósa

50 g smjör  
4 msk hveiti  
5 dl mjólk  
salt og pipar  
laukduft  
2 dl rifinn parmigiano reggiano

## Leiðbeiningar

Byrjið á því að skera gulrætur, lauk, sveppi, kúrbít, brokkolí og tómata í bita.

Steikið gulræturnar upp úr ólífuolíu og mýkið þær aðeins.

Bætið svo lauk og hvítlauk saman við og steikið í 2 mínútur á miðlungshita. Setjið sveppi, kúrbít, brokkolí og kokteiltómata saman við. Steikið í 4-5 mínútur og bætið pestóinu saman við og kryddið

Sjóðið pastað eftir leiðbeiningum.

Dreifið bechamel sósunni í botninn á ca. 26 x 36 cm eldföstu móti og setjið til skiptis penne pasta, grænmeti og bechamel sósu. Þið ættuð að ná þremur lögum ef þið notið álíka stórt mót og ég.

Dreifið rifnum mozzarella, havarti osti og parmesan yfir allt saman og bakið inn í ofni við 190°C í 10-12 mínútur. Gott að bera fram með klettsalati og ólífuolíu, Njótið.

### Bechamel sósa

Bræðið smjör í potti og bætið hveiti saman við. Hrærið í hveitibollu.

Hellið mjólkinni saman við og hrærið þar til hún hefur þykknað aðeins.

Kryddið eftir smekk og hrærið parmigiano reggiano saman við. Bætið mjólk saman við ef að þið viljið hafa sósuna þynnri.



# Kínóasalat með spicy kasjúhnetukurli

Einfaldur og góður grænmetisréttur

## Hráefni

### Kínóa

- 3/4 bolli kínóa
- 1 2/3 bolli vatn
- 1 msk grænmetiskraftur frá Oscar
- 1 dós kjúklingabaunir
- 1 msk sesamolía frá Blue dragon
- 1 msk fínrfið engifer
- 2-3 hvítlauksrif, pressuð
- 1 tsk karrý
- 1 tsk turmeric
- sjávarsalt og svartur pipar

### Sett saman við

- 1 rauð paprika, skorin í smá bita
- 1 gulrót, skorin í þunna strimla
- 1-2 dl grænar baunir, keyptar frosnar en afþýddar
- 1 dl þurrkuð trönuber
- 1/2 rauðlaukur, smátt saxaður
- 1/2 búnt steinselja, söxuð
- 1/2 búnt kóríander, saxað
- 1/2 chilí, saxað
- safi úr 1/2 límónu

### Spicy kasjúhnetukurli

- 200 g kasjúhnetur
- 1 msk hlynsíróp
- 1/2 tsk cayenne pipar
- sjávarsalt

## Leiðbeiningar

### Kínóa

Látið vatn og kínóa saman í pott og hitið að suðu. Setjið þá á lágan hita í 15 mínútur. Slökkvið undirhitanum og látið lok á pottinn. Eftir 5-15 mínútur er kínóa fülleldað. Látið í skál ásamt sesamolíu og kryddum.

Bætið þá hinum hráefnunum saman við og endið á að toppa með kasjúhnetum.

### Spicy kasjúhnetukurli

Þurrstið kasjúhnetur á pönnu. Þegar þær eru farnar að ilma og byrjaðar að brúnast, slökkvið á hitanum og bætið þá hlynsírópi, cayenne og sjávarsalti saman við. Hrærið þessu saman í 30 sekúndur og kælið lítillega.



# Ljúffeng ostakaka með jarðaberjum

**Hráefni**

**Leiðbeiningar**



# Dýrðlegt fiski Tacos með Habanero sósu

Þetta er afar auðveld uppskrift, það þarf einungis að steikja fiskinn sem er velt upp úr blöndu af panko rasp og parmesan og guð hvað það er gott.

## Hráefni

### Fiskurinn

- 500 gr ýsa
- 1 dl hveiti
- 3 egg
- 2 msk rjómi
- 1 bolli panko rasp (ath ekki sama og paxo rasp passa það)
- 1 bolli rifinn parmesan ostur
- salt
- pipar

### Hrásalatið

- 1/4 haus ferskt rauðkál
- 1/4 - 1/2 kínakálshaus
- 2 avocado
- 1/2 box piccolo tómatar eða aðrir smátómatar
- 1/2 rauðlaukur
- 1 stk mexíko ost
- 1 lítil dós ananas
- safi úr 1/2 lime
- salt
- pipar

### Sósan

- 1 dós sýrður rjómi
- 1/2 bolli majónes eða 200 gr
- 2 tsk lime safi
- 1 msk ananassafi úr ananas dósinni
- 1 tsk hvítlauksduft (ath ekki hvítlauksalt, heitir garlic powder)
- 1 tsk laukduft eða onion powder
- 1/2 tsk cumin (ath ekki kúmen eins og í kringlum)
- 1 tsk timian þurrkað
- 25 dropar Tabasco® sósa með habanero
- 1/2 tsk fínt borðsalt
- svartur pipar

### Annað

- 1 askja Philadelphia ostur Original
- 1-2 pakkar af mjúkum tacos kökum (mæli með frá Mission street food)
- Osta Nachos (ég notaði frá Maarud)



# Leiðbeiningar

## Fiskurinn

Gott er að byrja á að gera hrásalatið og sósuna og láta ýsuflakið liggja á eldhúspappír á meðan til að ná mesta raka úr

Þegar salat og sósa er til skerið þá fiskinn í litla ferninga á stærð við gúllas bita

Setjið hveiti á einn disk, egg, rjóma, salt og pipar á annan og panko blandað með parmesan á þriðja og hrærið vel í eggjablöndunni

Byrjið á að velta fiskinum upp úr hveitinu og hristið allt umframhveiti af

Veltið næst upp úr eggjunum og hristið umframegg af

Veltið svo síðast upp úr Panko parmesan blöndunni

Raðið stykkjunum á disk við hlið hvor annars, en ekki ofan á hvort annað, og hitið góða olíu á pönnu

Steikið svo fiskinn á pönnunni í vel heitri olúnni þar til hann er orðin gylltur og fagur

Þegar hann er tekinn af pönnunni er gott að leggja hann á disk með eldhúspappa á til að olían leki í pappann

## Hrásalatið

Skerið rauðkálið mjög smátt eða rífið það niður með rifjárnri, skerið líka kínakálið mjög smátt ásamt lauknum

Blandið saman í skál

Rífið niður mexíkó ostinn, skerið tómatana í tvennt til þrennt og avókadóið í smáa bita

Bætið þessu saman við salatið en ekki hræra alveg strax

Takið næst ananasinn upp úr dósinni og skerið afar smátt og gott er að stappa hann smá með gafflinum, geymið safann í dósinni

Hellið nú ananasnum út í skálina, saltið, piprið og kreistið lime safann yfir allt

Hrærið nú öllu vel saman í skálinni og leggjjið til hliðar

## Sósan

Hrærið saman majónesi og sýrðum rjóma

Bætið svo kryddum ásamt salti og pipar út í og hrærið vel

Bætið svo ananassafa, tabasco sósu og lime safanum út í og hrærið. Gott að geyma í ísskáp þar til hún er borin fram og þið megið líka bæði minnka eða auka við tabasco sósuna eftir því hversu sterka þið viljið hafa hana, mín var ekki neitt rífandi sterk

## Tacos samsetning

Takið eina mjúka tacos köku og hitið hana ef þið viljið örstutt í örbylgju (ég sleppti því þar sem þær eru svaka mjúkar)

Smyrjið svo góðu lagi af Philadelphia osti yfir kökuna

Þekjið hana næst með hrásalatinu og setjið fiskinn ofan á salatið

Brjótið smá ostanachos yfir og setjið hvítu sósuna að lokum ofan á

Gott er svo að hafa tabasco sósuna með til hliðar fyrir þá sem vilja enn meira sterkt

Ef þú elskar kóríander má hafa það líka með, en ég sleppi því alltaf enda ekki með kóríander genið