

KULINARISK

Matreiðslubók

Efnisyfirlit

Eldunartöflur	3	Kaka	34
Sjálfvirk ferli	23	Eftirrættir	41
Svínakjöt/kálfakjöt	24	Pítsa/baka/brauð	42
Nautakjöt/villibráð/lambakjöt	27	Pottréttir/gratín	47
Alifuglakjöt	30	Meðlæti	50
Fiskur	32	Skyndirættir	52

Með fyrirvara á breytingum.

Eldunartöflur

Góð ráð fyrir sérstakar
upphitunaraðgerðir ofnsins

Halda heitu

Aðgerðin gerir þér kleift að halda matnum heitum. Hitastigið er sjálfvirk stillt á 80°C.

Hitun diska

Aðgerðin gerir þér kleift að hita diska og rétti áður en borið er fram. Hitastigið er sjálfvirk stillt á 70°C.

Settu diska og rétti jafnt í stafla á vírgrindina. Notaðu fyrstu hillustöðu. Eftir hálfan hitunartíma skal víxla stöðu þeirra.

Affrysta

Fjarlægðu umbúðirnar og settu matvælin á disk. Ekki hylja matvælin þar sem það getur lengt affrystingartímann. Notaðu fyrstu hillustöðu.

Eldað við gufu

Notaðu aðeins hitapólin og tæringarþólin eldunarílát úr krómuðu stáli.

Þegar þú eldar á fleiri en einni hæð skaltu ganga úr skugga um að það sé bil á milli hillanna svo að gufan fari í hringrás.

Byrjaðu að elda með kaldan ofn nema forhitun sé ráðlögð í töflunni hér að neðan.

Gufuvatnstafla

Tími (mín)	Vatn í vatnsskúffunni (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Full gufa

 **AÐVÖRUN!** Ekki opna hurð ofnsins þegar aðgerðin er í gangi. Hætta er á bruna.

Aðgerðin á við allar tegundir af mat, ferskum eða frosnum. Þú getur notað hana til að elda, hita, affrysta, sjóða við vægan hita eða snöggsjóða, grænmeti, kjöt, fisk, pasta, hrísgrjón, sykurmaís, símiljugrjón og egg.

Þú getur útbúið heila máltíð í einu. Til að elda hvern rétt á réttan hátt skal nota þá eldunartíma sem eru nokkurn veginn þeir sömu. Bættu mesta magni vatns sem þarf fyrir einn af réttunum sem verið er að elda. Settu réttina í rétt eldunarílát og settu eldunarílatin á vírhillurnar. Stilltu

fjarlægðina á milli eldunaríláta til að láta gufuna streyma.

Sæfing með aðgerðinni Full gufa

- Með þessari aðgerð getur þú sæft ílát (t.d. barnapela).

- Settu hreinu ílátin á miðja hilluna sem er í fyrstu hillustöðu. Gættu þess að opnunarhornið sé lítið.
- Fylltu vatnsskúffuna með hámarksmagni vatns og stilltu tímann á 40 mín.

Grænmeti

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða	Vatn í vatnsskúffunni (ml)
Ætíþistlar	96	50 - 60	1	800
Eggaldin	96	15 - 25	1	450
Blómkál, heilt	96	35 - 45	1	600
Blómkál, greinar	96	25 - 30	1	500
Spergilkál, heilt	96	30- 40	1	550
Spergilkál, greinar	96	20 - 25	1	400
Sveppaskífur	96	15 - 20	1	400
Ertur	96	20 - 25	1	450
Fenníka	96	35 - 45	1	600
Gulrætur	96	35 - 45	1	600
Hnúðkál, strímlar	96	30 - 40	1	550
Piparávextir, strímlar	96	15 - 20	1	400
Blaðlaukur, hringir	96	25 - 35	1	500
Grænar baunir	96	35 - 45	1	550
Vorsalat, greinar	96	20 - 25	1	450
Rósakál	96	30 - 40	1	550
Rauðrófa	96	70 - 90	1	800 + 400
Svört hafursrót	96	35 - 45	1	600

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða	Vatn í vatnsskúffunni (ml)
Sellerí, teningar	96	20 - 30	1	500
Spergill, grænn	96	25 - 35	1	500
Spergill, hvítur	96	35 - 45	1	600
Spínat, ferskt	96	15	1	350
Afhýddir tómatar	96	15	1	350
Hvítar garðbaunir	96	25 - 35	1	500
Blöðrukál	96	20 - 25	1	400
Kúrbítur, sneiðar	96	15	1	350

Hliðarréttir / meðlæti

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða	Vatn í vatnsskúffunni (ml)
Soðkökur með geri	96	30 - 40	1	600
Kartöflusoðkökur	96	35 - 45	1	600
Óflýsjaðar kartöflur, miðlungs	96	45 - 55	1	750
Hrísgjón (hlutfall vatns / hrísgjóna 1,5 : 1)	96	35 - 40	1	600
Soðnar kartöflur, skornar í fjórðunga	96	35 - 40	1	600
Brauðsoðkaka	96	35 - 45	1	600
Tagliatelle pasta, ferskt	96	20 - 25	1	450

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða	Vatn í vatns-skúffunni (ml)
Pólentumjöl (hlutfall vökva / pólentu 3 : 1)	96	40 - 45	1	750

Fiskur

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða	Vatn í vatns-skúffunni (ml)
Silungur, u.þ.b. 250 g	85	30 - 40	1	550
Rækjur, ferskar	85	20 - 25	1	450
Rækjur, frosnar	85	30 - 40	1	550
Laxaflök	85	25 - 35	1	500
Sjóbirtingur, u.þ.b. 1000 g	85	40 - 45	1	600
Kræklingur	96	20 - 30	1	500
Flatfiskflök	80	15	1	350

Kjöt

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða	Vatn í vatns-skúffunni (ml)
Soðin skinka 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Kjúklingabringur, soðnar við vægan hita	90	25 - 35	1	500
Kjúklingur, soðinn við vægan hita, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Kálfakjöt / svínalund án beins, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða	Vatn í vatns-skúffunni (ml)
Kasseler (reykt svínalund), soðið við vægan hita	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (soðið prime-nautak-jöt)	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolatas-pylsur	80	15 - 20	1	400

Egg

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða	Vatn í vatns-skúffunni (ml)
Egg, linsoðin	96	10 - 12	1	400
Egg, miðlungs-soðin	96	13 - 16	1	450
Egg, harðsoðin	96	18 - 21	1	500

Eldun með hefðbundnum blæstri og Full gufa í röð

Pegar þú sameinar aðgerðir getur þú steikt kjöt, soðið grænmeti og meðlæti hvert á effir öðru. Allir réttir verða tilbúnir á sama tíma.

- Til að steikja matinn til að byrja með skal nota aðgerðina Eldun með hefðbundnum blæstri .
- Settu undirbúna grænmetið og meðlætið í ofnföst mót. Settu í ofninn með steikinni.
- Kældu ofninn niður í um 80°C hita. Til að vera fljótari að kæla tækið skaltu opna ofnhurðina í fyrstu stöðu í u.þ.b. 15 mínútur.
- Ræstu aðgerðina Full gufa. Eldaðu allt saman þar til það er tilbúið.

 Hámarksmagn af vatni er 650 ml.

Raki mikill

Bættu við um 300 ml af vatni.

Notaðu aðra hillustöðu.

Matvæli	Hita-stig (°C)	Tími (mín)
Eggjabúðingur/ opin baka á litlum diskum	90	35 - 40
Bökuð egg	90	30 - 40
Terrine	90	40 - 50
Punn fiskflök	85	15 - 25
Pykk fiskflök	90	25 - 35

Matvæli	Hita- stig (°C)	Tími (mín)
Litill fiskur allt að 0,35 kg	90	25 - 35
Heill fiskur allt að 1 kg	90	35 - 45

Endurhitun

Matvæli	Hita- stig (°C)	Tími (mín)
Soðkökur	85	25 - 35

Matvæli	Hita- stig (°C)	Tími (mín)
Pasta	85	20 - 25
Hrisgrjón	85	20 - 25
Réttir á einum disk	85	20 - 25

Raki litill

Bættu við um 300 ml af vatni.

Matvæli	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Svinasteik	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Nautasteik	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Steikt kálfakjöt	1 kg	180	80 - 90	1
Kjöthleifur, ósoðinn	0,5 kg	180	30 - 40	1
Reykt grísalund (í bleyti í 2 klst.)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kjúklingur	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Önd	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Kartöflugratín	-	160 - 170	50 - 60	1
Bakaður pastar- éttur	-	190	40 - 50	1
Lasagna	-	180	45 - 55	1
Mismunandi tegundir af brauði	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Rúnnstykki	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2

Matvæli	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Rúnnstykki tilbúin í ofninn	-	200	20 - 30	2
Snittubrauð tilbúin í ofninn	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Frosinn snittubrauð tilbúin í ofninn	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Bakstur

- Notaðu lægra hitastigið í fyrsta skipti.
- Þú getur lengt bökunartímann um 10 - 15 mínútur ef þú bakar kökur á fleiri en einni hillu.
- Kökur og bökur á mismunandi hæðarstigum brúnast ekki allar jafnt. Það

er engin þörf á að breyta hitastillingunni ef ójöfn brúnun verður. Mismunurinn jafnast út meðan á bökun stendur.

- Plötur í ofninum geta bognað við bökun. Þegar plöturnar verða aftur kaldar fá þær sína fyrri lögun.

Hagnýt ráð við bakstur

Útkoma baksturs	Hugsanleg orsök	Úrræði
Botn kökunnar er ekki nægilega brúnn.	Hillustaðan er röng.	Settu kökuna á lægri hillu.
Kakan fellur saman og verður blaut, klesst eða með rákum.	Ofnhitastigið er of hátt stillt.	Í næsta skipti sem þú bakar skaltu stilla á aðeins lægra ofnhitastig.
	Bökunartíminn er of stuttur.	Stilltu á lengri bökunartíma. Þú getur ekki stytt bökunartímann með því að stilla á hærra hitastig.
	Það er of mikill vökvi í deiginu.	Notaðu minni vökva. Gættu að blöndunartíma einkum ef þú notar hrærivél.
Kakan er of þurr.	Ofnhitastigið er of lágt stillt.	Í næsta skipti sem þú bakar, skaltu stilla á aðeins hærra ofnhitastig.
	Bökunartíminn er of langur.	Í næsta skipti sem þú bakar, skaltu stilla á aðeins lengri bökunartíma.

Útkoma baksturs	Hugsanleg orsök	Úrræði
Kakan brúnast ekki jafnt.	Ofnhitastigið er of hátt stillt og bökunartíminn er of stuttur.	Stilltu á lægra ofnhitastig og lengri bökunartíma.
	Deiginu er ekki dreift jafnt í formið.	Dreifðu deiginu jafnt yfir bökunarplötuna.
Kakan er ekki tilbúin á þeim bökunartíma sem er uppgefinn.	Ofnhitastigið er of lágt stillt.	Í næsta skipti sem þú bakar, skaltu stilla á aðeins hærra ofnhitastig.

Bakað á einni hæð

Bakað í formum

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Kökuhringur eða brauðhnúður	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	50 - 70	1
Svampkaka / Ávaxtakökur	Eldun með hefðbundnum blæstri	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Svamp-terta	Eldun með hefðbundnum blæstri	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Svamp-terta	Hefðbundin matreiðsla	160	35 - 50	1
Bökubotn - smjörbrauð ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	170 - 180	10 - 25	2
Hrærðir bökubotnar	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Eplabaka (2 form Ø 20 cm, sett inn á ská)	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	70 - 90	2

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Apple pie / Eplabaka (2 form Ø 20 cm, sett inn á ská)	Hefðbundin matreiðsla	180	70 - 90	1
Ostakaka, plata ²⁾	Hefðbundin matreiðsla	160 - 170	70 - 90	2

1) Forhitaðu ofninn.

2) Notaðu djúpa ofnskúffu.

Kökur / bakkelsi / brauð á bökunarplötum

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Fléttað brauð / brauðhringur	Hefðbundin matreiðsla	170 - 190	30 - 40	1
Jólabrauð (stollen) ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	160 - 180	50 - 70	1
Brauð (rúgbrauð) ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla			1
fyrst		230	20	
því næst		160 - 180	30 - 60	
Vatnsdeigsbollur / súkkulaðirjómastangir (Eclair) ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	190 - 210	20 - 35	2
Rúlluterta ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	10 - 20	2
Sjónvarpskaka (þurr)	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	20 - 40	2
Möndlukaka / sykurkökur ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	190 - 210	20 - 30	2
Ávaxtabökur (úr gerd-eigi / hræðu deigi) ²⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	35 - 55	2
Ávaxtabökur (úr gerd-eigi / hræðu deigi) ²⁾	Hefðbundin matreiðsla	170	35 - 55	2

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Ávaxtabökur með hnoð-uðum botni	Eldun með hefðbundnum blæstri	160 - 170	40 - 80	2
Gerkökur með við-kvæmu álegggi (t.d. kvar-gi, rjóma, eggjabúð-ingi) ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	160 - 180	40 - 80	2

1) Forhitaðu ofninn.

2) Notaðu djúpa ofnskúffu.

Smákökur

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Mjúkar smákökur	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Smjörbrauð / Vínarbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	20 - 35	2
Short bread / Smjörbrauð / Vínarbrauð ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	160	20 - 30	2
Smákökur gerðar úr hrærðu deigi	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	15 - 20	2
Bakkelsi úr eggjahvítum, marengs	Eldun með hefðbundnum blæstri	80 - 100	120 - 150	2
Makkarónukökur	Eldun með hefðbundnum blæstri	100 - 120	30 - 50	2
Smákökur gerðar úr gerdeigi	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	20 - 40	2
Smjördeigskökur ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	170 - 180	20 - 30	2

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Rúnnstykki ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	10 - 25	2
Rúnnstykki ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Litlar kökur ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	20 - 35	2
Small cakes / Litlar kökur ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	170	20 - 35	2

1) Forhitaðu ofninn.

Bakstur og gratín

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Bakaður pastaréttur	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	45 - 60	1
Lasagna	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	25 - 40	1
Grænmetisgratín ¹⁾	Blástursgrillun	160 - 170	15 - 30	1
Snittubrauð með bráðnum osti	Eldun með hefðbundnum blæstri	160 - 170	15 - 30	1
Mjólkurhrísgrjón (kiribath)	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	40 - 60	1
Bakaður fiskur	Hefðbundin matreiðsla	180 - 200	30 - 60	1
Fyllt grænmeti	Eldun með hefðbundnum blæstri	160 - 170	30 - 60	1

1) Forhitaðu ofninn.

Bakstur á mörgum hillum

Notaðu aðgerðina Eldun með hefðbundnum blæstri.

Kökur / bakkelsi / brauð á bökunarplötum

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Vatnsdeigsbollur / Súkkulaðirjómastangir (Eclairs) ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Purr Streusel-kaka	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Forhitaðu ofninn.

Kökur / smákökur / brauð á bökunarplötum

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Mjúkar smákökur	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Smjör-brauð / Vínarbrauð	140	25 - 45	1 / 4
Smákökur gerðar úr hrærðu deigi	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Bakkelsi úr eggjahvítum, marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makkarónukökur	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Smákökur gerðar úr gerdeigi	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Hæg eldun

Notaðu þessa aðgerð til að matreiða magra, meyra bita af kjöti og fiski. Þessi aðferð hentar ekki uppskriftum á borð við pottsteik eða feitt steikt svínakjöt. Þú getur notað Matvælaskynjari til að tryggja að kjötið sé með rétt kjarnahitastig.

 **AÐVÖRUN!** Sjá kaflann „Ábendingar og ráð“.

Á fyrstu 10 mínútunum getur þú stillt ofnhitastigið á milli 80°C og 150°C. Sjálfgefið gildi er 90°C. Eftir að hitastigið hefur verið stillt, heldur ofninn áfram að

elda við 80°C. Ekki skal nota þessa aðgerð fyrir alifuglakjöt.

 Þegar þessi aðgerð er notuð skal alltaf elda án loks.

1. Snöggbrenndu kjötið á pönnu á helluborðinu á mjög hárrí hitastillingu í 1 - 2 mínútur á hvorri hlið.
2. Settu kjötið ásamt heitu ofnskúffunni á virhilluna í ofninum.
3. Stingdu kjöthitamælinum inn í kjötið.
4. Veldu aðgerðina Hæg eldun og stilltu rétt lokahitastig kjarna.

Matvæli	Magn (kg)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Nautasteik	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Nautalund	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Steikt kálfakjöt	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Steik	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

Pítsustilling

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Pítsa (þunnur botn) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pítsa (með miklu ál-eggj) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Ávaxtabökur	180 - 200	40 - 55	1
Spínatbaka	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (Bragðsterk baka)	170 - 190	45 - 55	1
Svissnesk baka	170 - 190	45 - 55	1
Ostakaka	140 - 160	60 - 90	1
Eplakaka, hulin	150 - 170	50 - 60	1
Grænmetisbaka	160 - 180	50 - 60	1
Ósýrt brauð ¹⁾	230	10 - 20	2
Smjördeigsbaka ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	2
Piroggen (Rússnesk útgáfa af innbakaðri pítsu) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Forhitaðu ofninn.
2) Notaðu djúpa ofnskúffu.

Steiking

Notaðu hitapólin ofnáhöld.

Steiktu stórsteikur í djúpu ofnskúffunni eða á vírhillunni sem sett er fyrir ofan bakkann.
Settu vatn í bakkann til að koma í veg fyrir að kjötsafinn eða fitan brenni.

Hægt er að steikja kjöt með skortpu í steikarpotti án loks.

Snúðu steikinni eftir 1/2 - 2/3 af eldunartímanum.

Til að halda kjötinu safaríkara:

- Steiktu fitusnautt kjöt í steikingarpotti með loki á, eða notaðu steikarpoka.

- Steiktu kjöt og fisk í stórum stykkjum (1 kg eða meira).
- Helltu safanum yfir stórar kjöt- og kjúklingasteikur nokkrum sinnum meðan á steikingu stendur.

Steikingartöflur

Nautakjöt

Matvæli	Aðgerð	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Pottsteik	Hefðbundin mat-reiðsla	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Nautasteik eða nautalund: Lítið steikt ¹⁾	Blástursgrillun	á hvern cm þykktar	190 - 200	5 - 6 á hvern cm þykktar	1
Nautasteik eða nautalund: Miðlungssteikt	Blástursgrillun	á hvern cm þykktar	180 - 190	6 - 8 á hvern cm þykktar	1
Nautasteik eða nautalund: Gegnsteikt	Blástursgrillun	á hvern cm þykktar	170 - 180	8 - 10 á hvern cm þykktar	1

1) Forhitaðu ofninn.

Svínakjöt

Matvæli	Aðgerð	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Bógur, hnakki, læri	Blástursgrillun	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Rífasteik, svínaríf	Blástursgrillun	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Kjötúbúðingur	Blástursgrillun	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svínaskanki (forsoðinn)	Blástursgrillun	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kálfakjöt

Matvæli	Aðgerð	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Steikt kál-fakjöt	Blástur-sgrillun	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kálfaskanki	Blástur-sgrillun	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lambakjöt

Matvæli	Aðgerð	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Lambalæri, steikt lamb-akjöt	Blástur-sgrillun	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lambahryggur	Blástur-sgrillun	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Villibráð

Matvæli	Aðgerð	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Hérarhryggur, héalalæri 1)	Hefð-bundin mat-reiðsla	allt að 1 kg	230	30 - 40	1
Hjartarhryggur	Hefð-bundin mat-reiðsla	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Hjartarlend	Hefð-bundin mat-reiðsla	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Forhitaðu ofninn.

Alifuglakjöt

Matvæli	Aðgerð	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Kjúklingur, vorkjúklingur	Blástur-sgrillun	200 - 250 g hver	200 - 220	30 - 50	1
Hálfur kjúklingur	Blástur-sgrillun	400 - 500 g hver	190 - 210	35 - 50	1

Matvæli	Aðgerð	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Alifuglabitar	Blástur-sgrillun	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Önd	Blástur-sgrillun	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Fiskur (gufusoðinn)

Matvæli	Aðgerð	Magn	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Heill fiskur	Hefð-bundin mat-reiðsla	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grill

- Ávallt skal grilla með stillt á hámarkshita.
- Settu hilluna í þá hillustöðu sem er mælt með í grilltöflunni.
- Ávallt skal setja pönnuna í fyrstu hillustöðu til að safna fitunni.
- Einungis skal grilla flöt kjöt- eða fiskstykki.

- Alltaf skal forhita tóman ofninn með stillt á grill í 5 mínútur.



VARÚÐ! Ávallt skal grilla með ofnhurðina lokaða.

Grill

Matvæli	Hitastig (°C)	Grilltími (mín)		Hillustaða
		Fyrri hlið	Seinni hlið	
Nautasteik, miðlungssteikt	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Nautalund, miðlungssteikt	230	20 - 30	20 - 30	1
Svínahryggur	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kálfahryggur	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lambahryggur	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Heill fiskur, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Hraðgrillun

Matvæli	Grilltími (mín)		Hillustaða
	Fyrri hlið	Seinni hlið	
Burgers / Borgarar	9 - 13	8 - 10	3
Svínalund	10 - 12	6 - 10	3
Pylsur	10 - 12	6 - 8	3
Nautalund, kálfasteik	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Ristað brauð	1 - 3	1 - 3	3
Ristað brauð með ál-eggi	6 - 8	-	3

Frosin matvæli

- Fjarlægðu umbúðirnar af matvælunum. Settu matvælin á disk.

- Ekki setja skál eða disk yfir matvælin. Það getur lengt affrystingartímann.

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Frosin pítsa	200 - 220	15 - 25	2
Amerísk pítsa, frosin	190 - 210	20 - 25	2
Kæld pítsa	210 - 230	13 - 25	2
Frosið pítsusnarl	180 - 200	15 - 30	2
Punnar franskar kar-töflur	200 - 220	20 - 30	2
Pykkar franskar kar-töflur	200 - 220	25 - 35	2
Bátar/Krókettur	220 - 230	20 - 35	2
Kartöfluklattar	210 - 230	20 - 30	2
Lasagna / Cannelloni, ferskt	170 - 190	35 - 45	2
Lasagna/Cannelloni, frosið	160 - 180	40 - 60	2
Ofnbakaður ostur	170 - 190	20 - 30	2
Kjúklingavængir	190 - 210	20 - 30	2

Tilbúnir réttir, frosnir

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Frosin pítsa	Hefðbundin mat-reiðsla	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	2
Kartöfluflögur ¹⁾ (300 - 600 g)	Hefðbundin mat-reiðsla eða Blástursgrillun	200 - 220	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	2
Snittubrauð	Hefðbundin mat-reiðsla	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	2
Ávaxtakaka	Hefðbundin mat-reiðsla	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	2

1) Snúðu kartöfluflögunum 2- til 3 sinnum meðan eldað er.

Affrysta

- Fjarlægðu umbúðirnar og settu matvælin á disk.
 - Notaðu fyrstu hillustöðu frá botni talið.
- Ekki hylja matvælin með skál eða disk, þar sem það getur aukið tímann sem tekur að affrysta þau.

Matvæli	Magn	Affrystingar-tími (mín)	Frekari af-frystingartími (mín)	Athugasemdir
Kjúklingur	1 kg	100 - 140	20 - 30	Settu kjúklinginn í djúpan disk á stórri plötu. Snúa þegar tími er hálfnaður.
Kjöt	1 kg	100 - 140	20 - 30	Snúa þegar tími er hálfnaður.
Kjöt	500 g	90 - 120	20 - 30	Snúa þegar tími er hálfnaður.
Silungur	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jarðarber	300 g	30 - 40	10 - 20	-

Matvæli	Magn	Affrystingar-tími (mín)	Frekari af-frystingartími (mín)	Athugasemdir
Smjör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Rjómi	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Peyttu rjómann á meðan hann er ennþá aðeins frosinn.
Fínar kökur	1,4 kg	60	60	-

Niðursuða

Einungis skal nota niðursuðukrúkkur sem eru af sömu stærð og eru fánlegar á markaði.

Ekki skal nota krúkkur með skúfuðu loki eða loki sem er með málmhespu, né heldur málm dósir.

Notaðu fyrstu hillustöðu frá botni fyrir þessa aðgerð.

Settu ekki meira en sex eins lítra niðursuðukrúkkur á bökunarplötuna.

Fylltu krúkkurnar jafnt og loka þeim með klemmu.

Krúkkurnar mega ekki snerta hver aðra.

Settu u.þ.b. 1/2 lítra af vatni í ofnskúffuna til að skapa nægan raka í ofninum.

Pegar vökvinn í krúkkunum fer að sjóða (effir u.þ.b. 35 - 60 mínútur ef krúkkurnar eru einn lítri) skal stöðva ofninn eða minnka hitastigið niður í 100°C (sjá töfluna).

Mjúkir ávextir

Matvæli	Hitastig (°C)	Eldunartími þangað til byrjar að malla (mín)	Halda áfram að sjóða við 100°C (mín)
Jarðarber / Bláber / Hindber / Þroskuð stíkilsber	160 - 170	35 - 45	-

Steinaldin

Matvæli	Hitastig (°C)	Eldunartími þangað til byrjar að malla (mín)	Halda áfram að sjóða við 100°C (mín)
Perur / Japansperur / Plómur	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grænmeti

Matvæli	Hitastig (°C)	Eldunartími þangað til byrjar að malla (mín)	Halda áfram að sjóða við 100°C (mín)
Gulrætur ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agúrkur	160 - 170	50 - 60	-
Blandaðar súrar gúrkur	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Hnúðkál / Ertur / Spergill	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Láttu standa í ofninum eftir að slökkt hefur verið á honum.

Þurrkun

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (klst)	Hillustaða
Baunir	60 - 70	6 - 8	2
Piparávextir	60 - 70	5 - 6	2
Súpugrænmeti	60 - 70	5 - 6	2
Sveppir	50 - 60	6 - 8	2
Kryddjurtir	40 - 50	2 - 3	2
Plómur	60 - 70	8 - 10	2
Apríkósur	60 - 70	8 - 10	2
Eplaskífur	60 - 70	6 - 8	2
Perur	60 - 70	6 - 9	2

Brauðbakstur

Ekki er mælt með forhitun.

Bættu 100 ml af vatni í vatnsskúffuna.

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Hvítt brauð	180 - 200	40 - 60	1
Snittubrauð	200 - 220	35 - 45	1
Brauðhnúður	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta-brauð	200 - 220	35 - 45	1

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Rúgbrauð	190 - 210	50 - 70	1
Dökkt brauð	180 - 200	50 - 70	1
Heilkornabrauð	170 - 190	60 - 90	1

Tafla fyrir kjöthitamæli

Nautakjöt

Matvæli	Hitastig í kjarna kjöts (°C)
Rif / Nautalund: Lít-ið steikt	45 - 50
Rif / Nautalund: Miðlungssteikt	60 - 65
Rif / Nautalund: Gegnsteikt	70 - 75

Svínakjöt

Matvæli	Hitastig í kjarna kjöts (°C)
Bógur, skinka, hnakkaliður	80 - 82
Rifjasteik (hryggur) / reykt svínalund	75 - 80
Kjöthleifur	75 - 80

Kálfakjöt

Matvæli	Hitastig í kjarna kjöts (°C)
Steikt kálfakjöt	75 - 80
Kálfaskanki	85 - 90

Kindakjöt / lambakjöt

Matvæli	Hitastig í kjarna kjöts (°C)
Kindalæri	80 - 85
Kindahryggur	80 - 85
Steikt lamb / Lambalæri	70 - 75

Villibráð

Matvæli	Hitastig í kjarna kjöts (°C)
Hérarahryggur	70 - 75
Héralæri	70 - 75
Heill héri	70 - 75
Hjartarhryggur	70 - 75
hjartarlæri	70 - 75

Fiskur

Matvæli	Hitastig í kjarna kjöts (°C)
Lax	65 - 70
Silungur	65 - 70

Sjálfvirk ferli



ADVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Sjálfvirk kerfi

Sjálfvirku kerfin veita bestu stillingar fyrir hverja tegund kjöts eða aðrar uppskriftir.

- Kjötkerfi með aðgerðinni Sjálfvirk þyngd (valmynd Eldað með aðstoð) — Þessi aðgerð reiknar sjálfkrafa út steikingartímann. Til að nota hana þarft þú að slá inn þyngd matarins.
- Kjötkerfi með aðgerðinni Sjálfvirkur matvælskynjari (valmynd Eldað með aðstoð) — Þessi aðgerð reiknar sjálfkrafa út steikingartímann. Til að nota hana þarft þú að færa inn kjarnahitastigið. Þegar kerfinu lýkur heyrir hljóðmerki.
- Sjálfvirk uppskrift (valmynd Eldað með aðstoð) — Þessi aðgerð notar forskilgreind gildi fyrir rétt.

Réttir með aðgerðinni Sjálfvirk þyngd
Svínasteik
Steikt kálfakjöt
Soðsteikt kjöt
Steikt villibráð
Steikt lambakjöt
Heill kjúklingur
Heill kalkúni
Heil önd

Réttir með aðgerðinni Sjálfvirk þyngd
Heil gæs

Réttir með aðgerðinni Sjálfvirkur matvælskynjari
Svínalund
Nautasteik
Skandínavískt nautakjöt
Villibráðarlund
Lambaliður, miðlungs
Úrbeinað alifuglakjöt
Heill fiskur

Flokkar

Í valmyndinni Eldað með stuðningi er réttunum skipt upp í nokkra flokka:

- Svínakjöt/kálfakjöt
- Nautakjöt/villibráð/lambakjöt
- Alifuglakjöt
- Fiskur
- Kaka
- Eftirréttir
- Pítsa/baka/brauð
- Pottréttir/gratín
- Meðlæti
- Skyndiréttir

Svínakjöt/kálfakjöt

Svínasteik

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1000 og 2.000 g.

Aðferð:

Kryddaðu kjöt eftir smekk og settu í eldfast mót. Bættu við vatni eða öðrum vökva; 20 -

40 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Snúðu steikinni eftir um 30 mínútur.

- Hillustaða: 1

Svínalund

Stillingar:

Sjálfvirkur kjöthitamælir, kjarnahitastig 75 °C.

Aðferð:

Kryddaðu kjötið eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Svínaskanki**Hráefni:**

- 1 afturskanki af svíni 0,8 - 1,2 kg
- 2 matskeiðar olía
- 1 teskeið salt
- 1 teskeið duft úr rauðri, sterkri papriku
- 1/2 teskeið basilíka
- 1 lítil dós sneiddir sveppir (280 g)
- súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)
- vatn

Aðferð:

Skerðu inn í skorpuna umhverfis allan svínaskankann. Blandaðu olíu, salti, paprikudufti og basilíku saman og dreifðu yfir svínaskankann. Settu svínaskankann í steikingarpott og dreifðu sveppunum yfir hann. Bættu við súpugrænmeti og vatni. 10 - 15 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Snúðu steikinni eftir um 30 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 160 mínútur
- Hillustaða: 1

Svínabógur**Hráefni:**

- 1,5 kg svínabógur, með húð, af ungum grís
- salt
- pipar
- 2 matskeiðar ólífulía
- 150 g finskorið sellerí
- 1 blaðlaukur, sneiddur
- 1 lítil dós tómatar, finsaxaðir (um 400 g)
- 250 ml rjómi
- 2 hvítlauksgeirar, flysjaðir og marðir
- ferskt rósmarín og garðablóðberg

Aðferð:

Skerðu tígla með beittum hníf í skinnið.

Kryddaðu með salti og pipar og brúnaðu allar hliðar með ólífulíunni á steikingarpönnu á hellunni, taktu síðan af. Svitaðu sellerí og blaðlauk með svolitilli olíu í steikingarpottinum, bættu síðan við tómötum, rjóma, hvítlauksgeirum, rósmarín og garðablóðbergi, hrærðu og leggðu svínabóginn ofan á. Settu í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 130 mínútur
- Hillustaða: 1

Steikt kálfakjöt**Stillingar:**

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1000 og 2.000 g.

Aðferð:

Kryddaðu kjöt eftir smekk og settu í eldfast mót. Bættu við vatni eða öðrum vökva; 10 - 20 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Settu á lok.

- Hillustaða: 1

Kálfaskanki**Hráefni:**

- 1 afturskanki af kálfi 1,5 - 2 kg
- 4 sneiðar soðin skinka
- 2 matskeiðar olía
- 1 teskeið salt
- 1 teskeið duft úr rauðri, sterkri papriku
- 1/2 teskeið basilíka
- 1 lítil dós sneiddir sveppir (280 g)
- súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)
- vatn

Aðferð:

Skerðu 8 rifur á langveginn hringinn um kálfaskankann. Skerðu fjórar sneiðar af soðinni skinku í tvennt og settu í rifurnar. Blandaðu olíu, salti, paprikudufti og basilíku saman og dreifðu yfir kálfaskankann. Settu kálfaskankann í steikingarpott og dreifðu

sveppunum yfir hann. Bættu súpugrænmeti og vatni við kálfaskankann. 10 - 15 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Snúðu steikinni eftir um 30 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 160 mínútur
- Hillustaða: 1

Krossskorinn kálfaskanki (Ossobucco)

Hráefni:

- 4 matskeiðar af smjöri fyrir brúnun
- 4 sneiðar af kálfaskanka, um 3 - 4 cm þykkar (skornar yfir beinið)
- 4 miðlungsstórar gulrætur, skornar í litla teninga
- 4 sellerístillkar, skornir í litla teninga
- 1 kg þroskaðir tómatar, flysjaðir, skornir í tvennt, kjarnar fjarlægðir og skornir í teninga
- 1 knippi steinselja, þvegin og grófsöxuð
- 4 matskeiðar smjör
- 2 matskeiðar hveiti fyrir hjúpun
- 6 matskeiðar ólífuolía
- 250 ml hvítvín
- 250 ml kjötkraftur
- 3 miðlungsstórir laukar, flysjaðir og finsaxaðir
- 3 hvítlauksgeirar, flysjaðir og skornir í þunnar sneiðar
- 1/2 teskeið af hvoru, garðablóðbergi og kjarrmintu
- 2 lárviðarlauf
- 2 negulnaglar
- salt, nýmalaður svartur pipar

Aðferð:

Bræddu 4 matskeiðar af smjöri í steikingarpotti og svitaðu grænmetið í því. Taktu grænmetið úr steikingarpottinum.

Þvoðu kálfaskankasneiðar, þurrkaðu, kryddaðu og hjúpaðu svo í hveiti. Bankaðu af umframhveiti. Hitaðu ólífuolíuna og brúnaðu sneiðarnar yfir miðlungshita þar til þær eru gullinbrúnar. Taktu kjötið úr og helltu umframólífuolíunni úr steikingarpottinum.

Afgljáðu kjötsafann í steikingarpottinum með 250 ml víni, settu í skaftpott og láttu malla um stund. Bættu við 250 ml kjötkrafti og bættu í steinselju, garðablóðbergi, kjarrmintu og tómatareningum. Kryddaðu með salti og pipar. Láttu suðuna síðan koma upp aftur.

Settu grænmetið í steikingarpottinn, settu kjötið ofan á og helltu sósunni yfir. Settu lok á steikarpottinn og settu hann í heimilistækkið.

- Tími í heimilistækinu: 120 mínútur
- Hillustaða: 1

Fylltur kálfabringukollur

Hráefni:

- 1 rúnnstykki
- 1 egg
- 200 g hakk
- salt, pipar
- 1 laukur, saxaður
- steinselja, söxuð
- 1 kg kálfabringa (með vasa skorinn í hana)
- súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)
- 50 g beikon
- 250 ml vatn

Aðferð:

Leggðu rúnnstykki í bleyti í vatni og kreistu vatnið síðan úr. Blandaðu síðan saman við egg, hakk, salt, pipar, saxaðan lauk og steinselju.

Kryddaðu kálfabringuna (með vasa skorinn í hana) og troddu kjötfyllingunni í vasann. Saumaðu síðan fyrir gatið.

Settu kálfabringuna í steikingarpott, bættu við súpugrænmetinu, beikoni og vatni. Snúðu steikinni eftir um 30 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 100 mínútur
- Hillustaða: 1

Kjötbúðingur**Hráefni:**

- 2 þurr rúnnstykki
- 1 laukur
- 3 matskeiðar söxuð steinselja
- 750 g hakk (blandað nauta- og svinahakk)
- 2 egg
- salt, pipar og paprikuduft
- 100 g beikonsneiðar

Aðferð:

Leggðu þurru rúnnstykkin í bleyti í vatni og kreistu vatnið síðan úr. Flysjaðu lauk og

saxaðu fint, svitaðu síðan og bættu við saxaðri steinselju.

Blandaðu saman hakki, eggjum, kreistu rúnnstykkinum og lauknum. Kryddaðu með salti, pipar og paprikudufti, settu í réttthyrnt bökunarform og þektu með beikonsneiðum. Bættu við svolitlu vatni og settu í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 70 mínútur
- Hillustaða: 1

Nautakjöt/villibráð/lambakjöt**Nautasteik****Stillingar:**

Sjálfvirkur kjöthitamælir. Kjarnahitastig fyrir:

- Léttsteikt - 48°C
- Miðlungssteikt - 65°C
- Gegnsteikt - 70°C

Aðferð:

Kryddaðu kjötið eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Skandínávískt nautakjöt**Stillingar:**

Sjálfvirkur kjöthitamælir. Kjarnahitastig fyrir:

- Léttsteikt - 50°C
- Miðlungssteikt - 65°C
- Gegnsteikt - 70°C

Aðferð:

Kryddaðu kjötið eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Soðsteikt kjöt

Notaðu ekki þetta kerfi fyrir nautasteik og lundir.

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1000 og 2.000 g.

Aðferð:

Kryddaðu kjöt eftir smekk og settu í eldfast mót. Bættu við vatni eða öðrum vökva; 10 - 20 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Settu á lok.

- Hillustaða: 1

Kryddlegið nautakjöt**Til að gera kryddlögin:**

- 1 l vatn
 - 500 ml vínedik
 - 2 teskeiðar salt
 - 15 piparkorn
 - 15 einiber
 - 5 lárviðarlauf
 - 2 knippi af súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, selleri, steinselja)
- Láttu suðuna koma upp á öllu og láttu svo kólna.

- 1,5 kg nautakjötsstykki
Helltu kryddleginum yfir nautakjötið þar til það er allt þakið og láttu marinerast í 5 daga.

Hráefni í steikina:

- salt
- pipar
- súpugrænmeti úr kryddleginum

Aðferð:

Taktu nautakjötsstykkið úr kryddleginum og þurrkaðu það. Kryddaðu með salti og pipar og brúnaðu allar hliðar á steikingarpönnu og bættu við svolitlu af súpugrænmetinu úr kryddleginum.

Helltu svolitlu af kryddleginum í steikingarpönnuna. 10 - 15 mm djúpt lag ætti að hylja botninn. Lokaðu steikingarpönnunni með loki og settu hana í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 150 mínútur
- Hillustaða: 1

Villibráðarlund**Stillingar:**

Sjálfvirkur kjöthitamælir. Kjarnahitastig 70°C.

Aðferð:

Kryddaðu kjötið eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Steikt villibráð**Stillingar:**

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1000 og 2.000 g.

Aðferð:

Kryddaðu kjöt eftir smekk og settu í eldfast mót. Bættu við vatni eða öðrum vökva; 10 - 20 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Settu á lok.

- Hillustaða: 1

Kanína**Hráefni:**

- 2 hérahryggir
- 6 einiber (marin)
- salt og pipar
- 30 g bráðið smjör
- 125 ml sýrður rjómi
- súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)

Aðferð:

Nuddaðu hérahryggina með mörðum einiberjum, salti og pipar og burstaðu með bráðnu smjöri.

Settu hérahryggina í steikingarpott, helltu sýrðum rjóma yfir og bættu við súpugrænmetinu.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1

Kanína í sinnepssósu**Hráefni:**

- 2 kanínur, hvor 800 g
- salt og pipar
- 2 matskeiðar ólífúolía
- 2 gróft saxaðir laukar
- 50 g beikon, skorið í teninga
- 2 matskeiðar hveiti
- 375 ml kjúklingakraftur
- 125 ml hvítvín
- 1 teskeið ferskt garðablóðberg
- 125 ml rjómi
- 2 matskeiðar Dijon-sinnep

Aðferð:

Skerðu kanínurnar í 8 bita af svipaðri stærð, kryddaðu með salti og pipar og brúnaðu allar hliðar á steikingarpönnu á hellunni.

Fjarlægðu kanínubitana og brúnaðu laukinn og beikonið. Sældraðu hveiti yfir og hrærðu í. Hrærðu í kjúklingakrafti, hvítvíni og garðablóðbergi og láttu suðuna koma upp.

Bættu við rjóna og Dijon-sinnepi, settu kjötið aftur í, settu á lok og settu síðan í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 90 mínútur
- Hillustaða: 1

Villigöltur

Til að gera kryddlöginn:

- 1,5 l rauðvín
- 150 g hnúðselja
- 150 g gulrætur
- 2 laukar
- 5 lárviðarlauf
- 5 negulnaglar
- 2 knippi af súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)
Láttu suðuna koma upp á öllu og láttu svo kólna.
- 1,5 kg villisvínskjöt (bógur)
Helltu kryddleginum yfir kjötið þar til það er allt þakið og láttu marínerast í 3 daga.

Hráefni í steikina:

- salt
- pipar
- súpugrænmeti úr kryddleginum
- 1 lítil dós af kantarellusveppum

Aðferð:

Taktu villisvínsstykkið úr kryddleginum og þurrkaðu það. Kryddaðu með salti og pipar og brúnaðu allar hliðar á steikingarpönnu á hellunni. Bættu við kantarellum og svolitlu af súpugrænmetinu úr kryddleginum.

Helltu kryddleginum í steikingarpönnuna. 10 - 15 mm djúpt lag ætti að hylja botninn. Lokaðu steikingarpönnunni með loki og settu hana í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 140 mínútur
- Hillustaða: 1

Steikt lambakjöt

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1000 og 2.000 g.

Aðferð:

Kryddaðu kjöt eftir smekk og settu í eldfast mót. Bættu við vatni eða öðrum vökva; 10 - 30 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Settu á lok.

- Hillustaða: 1

Lambaliður, miðlungs

Stillingar:

Sjálfvirkur kjöthitamælir. Kjarnahitastig 70°C.

Aðferð:

Kryddaðu kjötið eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Lambalæri

Hráefni:

- 2,7 kg lambalæri
- 30 ml ólífuolía
- salt
- pipar
- 3 hvítlauksgeirar
- 1 knippi af fersku rósmarín (eða 1 teskeið af þurrkuðu rósmarín)
- vatn

Aðferð:

Pvoðu lambalærið og klappaðu síðan þurrt, nuddaðu inn ólífuolíunni og skerðu í kjötið. Kryddaðu með salti og pipar. Flysjað hvítlauksgeirana og skerðu í sneiðar, þrýstu ásamt rósmaríngreinum ofan í skurðina í kjötinu.

Settu lambalærið í steikarpottinn og bættu við vatni. 10 - 15 mm djúpt lag ætti að vera á botninum. Snúðu steikinni eftir um 30 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 165 mínútur
- Hillustaða: 1

Alifuglakjöt

Heill kjúklingur

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 900 og 2.100 g.

Aðferð:

Settu kjúkling í eldfast mót og kryddaðu eftir smekk. Eftir um 30 mínútur skaltu snúa steikinni. Skjárinn sýnir áminningu.

- Hillustaða: 1

Heill kalkúni

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1700 og 4700 g.

Aðferð:

Settu kalkúninn í eldfast mót og kryddaðu eftir smekk. Eftir um 30 mínútur skaltu snúa steikinni. Skjárinn sýnir áminningu.

- Hillustaða: 1

Heil önd

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 1500 og 3300 g.

Aðferð:

Settu önd í eldfast mót og kryddaðu eftir smekk. Eftir um 30 mínútur skaltu snúa steikinni. Skjárinn sýnir áminningu.

- Hillustaða: 1

Heil gæs

Stillingar:

Sjálfvirk þyngd. Stillingarsvið fyrir þyngd á milli 2300 og 4700 g.

Aðferð:

Settu gæsina í eldfast mót og kryddaðu eftir smekk. Eftir um 30 mínútur skaltu snúa steikinni. Skjárinn sýnir áminningu.

- Hillustaða: 1

Úrbeinað alifuglakjöt

Stillingar:

Sjálfvirkur kjöthitamælir, kjarnahitastig 75°C.

Aðferð:

Kryddaðu kalkúnabringu (úrbeinaða) eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Kjúklingalæri

Hráefni:

- 4 kjúklingalæri, 250 g hvert
- 250 g sýrður rjómi
- 125 ml rjómi
- 1 teskeið salt
- 1 teskeið paprikuduft
- 1 teskeið karri
- 1/2 teskeið pipar
- 250 g sneiddir sveppir úr dós
- 20 g maísterkja

Aðferð:

Hreinsaðu kjúklingalærin og settu þau í steikarpott. Blandaðu því sem eftir er af hráefnunum saman og helltu yfir kjúklingalærin.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Rauðvínssóðinn kjúklingur

Hráefni:

- 1 kjúklingur
- salt
- pipar

- 1 matskeið hveiti
- 50 g smjörfitu
- 500 ml hvítvín
- 500 ml kjúklingakraftur
- 4 matskeiðar sojasósa
- 1/2 búnt af steinselj
- 1 grein af garðablóðbergi
- 150 g beikon, skorið í teninga
- 250 g kastaníusveppir, hreinsaðir og skornir í fjóra hluta
- 12 skalotlaukar, flysjaðir
- 2 hvítlauksgeirar, flysjaðir og marðir

Aðferð:

Hreinsaðu kjúklinginn og kryddaðu með salti og pipar og sáldraðu hveiti yfir.

Hitaðu smjörfituna í steikarpotti á hellunni og brúnaðu kjúklinginn á öllum hliðum. Helltu í hvítvíninu, kjúklingakraftinum og sojasósunni og láttu suðuna koma upp.

Bættu við steinselj, garðablóðbergi, beikonteningum, sveppum, skalotlauk og hvítlauk.

Láttu suðuna koma aftur upp, settu lok á og settu í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Steikt önd með appelsínu**Hráefni:**

- 1 önd (1,6 – 2,0 kg)
- salt
- pipar
- 3 appelsínur, flysjaðar, steinhreinsaðar og skornar í teninga
- 1/2 teskeið salt
- 2 appelsínur fyrir safapressun
- 150 ml sérri

Aðferð:

Hreinsaðu öndina, kryddaðu hana með salti og pipar og nuddaðu með appelsínuberki.

Fylltu öndina með appelsínuteningum, krydduðum með salti og saumaðu hana saman.

Settu öndina í steikarpott með bringuna niður.

Kreistu safann úr appelsínunum, blandaðu með sérriinu og helltu yfir öndina.

Settu önd í heimilistækið. Snúðu eftir 30 mínútur. Hljóðmerki heyrir.

- Tími í heimilistækinu: 90 mínútur
- Hillustaða: 1

Fylltur kjúklingur**Hráefni:**

- 1 kjúklingur, 1,2 kg (með innmat)
- 1 matskeið olía
- 1 teskeið salt
- 1/4 teskeið paprikuduft
- 50 g brauðmylsna
- 3 – 4 matskeiðar mjólk
- 1 laukur, saxaður
- 1 búnt af steinselj, saxað
- 20 g smjör
- 1 egg
- salt og pipar

Aðferð:

Hreinsaðu kjúkling og þurrkaðu hann.

Blandaðu olíu, salti og paprikudufti og nuddaðu inn í kjúklinginn.

Fylling: Blandaðu saman brauðmylsnu og mjólk. Settu saxaðan lauk, steinselj og smjör á pönnu og láttu svitna. Saxaðu fínt hjarta, lifur og maga og bætt við eggi. Blandaðu síðan öllu saman og kryddaðu með salti og pipar.

Settu kjúklinginn með bringuna niður í steikarpott og settu inn í heimilistækið. Snúðu eftir 30 mínútur. Hljóðmerki heyrir.

- Tími í heimilistækinu: 90 mínútur
- Hillustaða: 1

Kjúklingabringur soðnar við vægan hita**Hráefni:**

- 4 kjúklingabringur, úrbeinaðar
- salt, pipar, paprikukrydd og karrikrydd

Aðferð:

Kryddaðu kjúklingabringurnar og settu í glerskál í tækinu.

- Tími í tækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1
- Bættu 450 ml af vatni í vatnsskúffuna

Fiskur**Heill fiskur****Stillingar:**

Sjálfvirkur kjöthitamælir, kjarnahitastig 65 °C.

Aðferð:

Kryddaðu fiskinn eftir smekk, settu kjöthitamælinn í og settu í eldfast mót.

- Hillustaða: 1

Fiskflak**Hráefni:**

- 600 - 700 g vatnsviðnis-, laxa- eða sjóbirtingsflök
- 150 g rifinn ostur
- 250 ml rjómi
- 50 g brauðmylsna
- 1 teskeið fáfnisgras
- steinseljá, söxuð
- salt, pipar
- sítróna
- smjör

Aðferð:

Skvettu sítrónusafa yfir fiskflökin og leyfðu að marínerast um stund, klappaðu síðan umframsafa af með eldhúspappír. Kryddaðu fiskflökin á báðum hliðum með salti og pipar. Settu fiskflökin síðan í smurt eldfast mót.

Blandaðu saman rifna ostinum, rjóma, brauðmylsnu, fáfnisgrasi og saxaðri steinseljá. Dreifðu blöndunni samstundis yfir fiskflökin og settu litla hnúða af smjöri á blönduna.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1

Þorskur**Hráefni:**

- 800 g þurrkaður þorskur
- 2 matskeiðar ólífúliá
- 2 stórir laukar
- 6 hvítlauksgeirar, flysjaðir
- 2 blaðlaukar
- 6 rauðir piparávextir
- 1/2 dós saxaðir tómatar (200 g)
- 200 ml hvítvín
- 200 ml kryddlögur
- pipar, salt, garðablóðberg, kjarrminta

Aðferð:

Láttu þurrkaða þorskin liggja í bleyti yfir nótt. Láttu síga af þurrkaða þorskinum daginn eftir og settu hann í skaftpott með fersku vatni, settu á hellu og láttu suðuna koma upp. Taktu síðan af hellunni og láttu kólna.

Settu ólífúliu á pönnu og hitaðu. Flysjaðu lauka og skerðu í þunnar sneiðar, merðu flysjaða hvítlauksgeirana og skerðu blaðlaukinn í sneiðar og þvoðu. Settu saman í heita fituna og snöggsteiktu aðeins. Fjarlægðu kjarnann úr piparávöxtunum og skerðu þá í ræmur. Settu þá síðan á pönnuna með söxuðu tómötunum.

Bættu við hvítvíni og kryddlegi og láttu malla um stund. Kryddaðu með pipar, salti, garðablóðbergi og kjarrmintu og láttu malla í pönnunni í 15 mínútur í viðbót.

Taktu kælda, þurrkaða þorskin úr skaftpottinum og klappaðu hann þurrar með eldhúspappír. Fjarlægðu roð, bein og alla ugga. Flakaðu fiskinn og settu hann í eldfast mót í bland við grænmetið.

- Tími í heimilistækinu: 30 mínútur
- Hillustaða: 1

Fiskur í salti

Hráefni:

- Heill fiskur, um það bil 1,5 - 2 kg
- 2 óvaxbornar sítrónur
- 1 fenníkuhaus
- 4 greinar af fersku garðablóðbergi
- 3 kg steinsalt

Aðferð:

Hreinsaðu fiskinn og nuddaðu í hann safanum úr óvaxbornu sítrónunum tveimur.

Skerðu fenníkuna í þunnar sneiðar og settu ásamt greinunum af fersku garðablóðbergi inn í fiskinn.

Settu helminginn af steinsaltinu í eldfast mót og settu fiskinn efst. Settu hinn helminginn af steinsaltinu ofan á fiskinn og þrýstu þétt niður.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Fylltur steiktur smokkfiskur (calamari)

Hráefni:

- 1 kg smokkfiskur af meðalstærð, hreinsaður
- 1 stór laukur
- 2 matskeiðar ólífulía
- 90 g soðin löng hrísgrjón
- 4 matskeiðar furuhnetur
- 4 matskeiðar kúrenur (rúsínur)
- 2 matskeiðar söxuð steinseljá
- salt, pipar
- sítrónusafi
- 4 matskeiðar ólífulía
- 150 ml vín
- 500 ml tómatsafi

Aðferð:

Nuddaðu smokkfiskinn ákaflega með salti og þvoðu það síðan af undir rennandi vatni.

Flysjaðu lauk, saxaðu fint og svitaðu með tveimur matskeiðum af ólífulíu þar til hann er gegnsær. Bættu löngum hrísgrjónum, furuhnetum, kúrenum og saxaðri steinseljá við laukinn og kryddaðu með salti, pipar og sítrónusafanum. Fylltu smokkfiskinn lauslega með blöndunni og saumaðu fyrir opið.

Settu fjórar matskeiðar af ólífulíu í steikarpott og snöggbrenndu smokkfiskinn á hringnum. Bættu við víni og tómatsafa.

Settu lok á steikarpottinn og settu hann í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 1

Gufusoðinn fiskur

Hráefni:

- 400 g kartöflur
- 2 knippi af vorlauk
- 2 hvítlauksgeirar
- 1 lítil dós saxaðir tómatar (400 g)
- 4 laxaflök
- sítrónusafi
- salt og pipar
- 75 ml grænmetiskraftur
- 50 ml hvítvín
- 1 grein af fersku rósmarín
- 150 ml vín
- 1/2 knippi af fersku garðablóðbergi

Aðferð:

Þvoðu kartöflur, flysjaðu, skerðu í fernt og sjóddu í söltuðu vatni í 25 mínútur; láttu þá síga af þeim og skerðu í sneiðar.

Þvoðu vorlaukinn skerðu í finar sneiðar. Flysjaðu hvítlauksgeira og skerðu þá í bita. Blandaðu laukum og hvítlauk saman við söxuðu tómataana.

Skvettu sítrónusafa yfir laxaflökin og láttu marínerast. Purrkaðu svo og kryddaðu með salti og pipar.

Blandaðu grænmeti og kartöflum saman og settu í smurt eldfast mót, kryddaðu og settu laxinn ofan á.

Helltu grænmetiskrafti og hvítvíni yfir, dreifðu rósmarín og garðablóðbergi yfir.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1

Freisting Jansons

Hráefni:

- 8 – 10 kartöflur
- 2 laukar
- 125 g ansjósuflok
- 300 ml rjómi
- 2 matskeiðar brauðmysna
- pipar
- fersk saxað garðablóðberg
- 2 matskeiðar smjör

Aðferð:

Pvoðu kartöflurnar, flysjaðu og skerðu í mjóar lengjur. Flysjaðu lauka og skerðu í ræmur.

Smyrðu eldfast mót með smjöri. Settu þriðjunginn af kartöflunum og laukunum í mótið. Settu helminginn af ansjósuflokunum ofan á og lokaðu með öðrum þriðjungi af

laukum og kartöflum. Dreifðu því sem eftir er af ansjósuflokunum yfir. Efst skal setja það sem eftir er af laukum og kartöflum, svo efsta lagið sé kartöflur.

Sáldraðu yfir pipar og sáldraðu söxuðu garðablóðbergi yfir allt.

Helltu saltvatninu af ansjósunum yfir bökuna og bættu rjómanum við. Sáldraðu brauðmysnu yfir og settu litla hnúða af smjöri ofan á allt saman.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 2

Fiskur (silungur), soðinn við vægan hita

Hráefni:

- 1 sítróna
- fiskur

Aðferð:

Pvoðu, þurrkaðu og úðaðu með sítrónusafa innan og utan. Láttu liggja í bleyti í dálitla stund og kryddaðu síðan með salti og pipar. Settu fiskinn í skál úr ryðfríu stáli með götuðu innleggi.

- Tími í heimilistækinu: 30 mínútur
- Hillustaða: 1

Kaka

Sítrónusvampkaka

Hráefni í blönduna:

- 250 g smjör
- 200 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- 1 klípa salt
- 4 egg
- 150 g hveiti
- 150 g maismjöl
- 1 sléttfull teskeið lyftiduft
- rifinn börkur af 2 sítrónum

Hráefni í glassúrinn:

- 125 ml sítrónusafi

- 100 g flórsykur

Annað:

- Ferkantað bökunarform, 30 cm langt
- Smjörlíki til að smyrja með
- Brauðmysna til að fóðra bökunarformið

Aðferð:

Settu smjör, sykur, sítrónubörk, vanillusykur og salt í blöndunarskál og þeyttu saman. Bættu síðan eggjunum við, einu í einu og þeyttu saman aftur.

Bættu hveitinu og maismjölinu, ásamt lyftiduftinu í þeyttu blönduna og blandaðu saman við.

Settu blönduna í smurða bökunarformið með brauðmylsnunni, jafnaðu og settu í heimilistækið.

Eftir bökun skaltu blanda saman sítrónusafa og flórsykri. Leggðu kökuna á álpappír.

Brjóttu álpappírinn upp með hliðum kökunnar svo að glassúrinn geti ekki runnið af. Stingdu í kökuna með matprjón úr tré og burstaðu glassúrinn á. Láttu kökuna síðan standa um stund svo hún sogi í sig glassúrinn.

- Tími í heimilistækinu: 75 mínútur
- Hillustaða: 1

Sænsk kaka

Hráefni:

- 5 egg
- 340 g sykur
- 100 g bráðið smjör
- 360 g hveiti
- 1 pakki lyftiduft (um það bil 15 g)
- 1 pakki vanillussykur (um það bil 8 g)
- 1 klípa salt
- 200 ml kalt vatn

Annað:

- 28 cm hringlaga smelluform með lausum botni, svart, botn fóðraður með bökunarpappír.

Aðferð:

Settu sykur, egg, vanillussykur og salt í blöndunarskál og þeyttu saman í 5 mínútur. Bættu síðan bráðna smjörinu við blönduna og blandaðu saman við.

Bættu hveitinu með lyftiduftinu blönduðu við ofan í þeyttu blönduna og hrærðu saman við.

Bættu að síðustu kalda vatninu við og blandaðu allt vel. Settu blönduna í kökuformið, jafnaðu og settu í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Smákökur

Hráefni:

- 4 egg
- 2 matskeiðar heitt vatn
- 50 g sykur
- 1 pakki vanillussykur (um það bil 8 g)
- 1 klípa salt
- 100 g sykur
- 100 g hveiti
- 100 g maísmjöl
- 2 sléttfullar teskeiðar lyftiduft

Annað:

- 28 cm hringlaga smelluform með lausum botni, svart, botn fóðraður með bökunarpappír.

Aðferð:

Skildu að eggjarauður og eggjahvítur. Þeyttu eggjarauðurnar með heitu vatni, 50 g af sykri, vanillussykri og salti. Þeyttu eggjahvíturnar með 100 g af sykri þar til toppar myndast.

Sigtaðu saman hveiti, maísmjöl og lyftiduft.

Blandaðu varlega saman eggjahvítum og eggjarauðum. Blandaðu síðan varlega hveitiblöndunni saman við. Settu blönduna í kökuformið, jafnaðu og settu í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1

Ostakaka

Hráefni í botninn:

- 150 g hveiti
- 70 g sykur
- 1 pakki vanillussykur (um það bil 8 g)
- 1 egg
- 70 g mjúkt smjör

Hráefni fyrir ostakremið:

- 3 eggjahvítur
- 50 g rúsínur
- 2 matskeiðar romm
- 750 g fitusnautt kvarg
- 3 eggjarauður
- 200 g sykur

- safi úr einni sítrónu
- 200 g sýrður rjómi
- 1 pakki af eggjabúðingsdufti með vanillubragði (40 g eða samsvarandi magn af dufti til að gera búðing úr 500 ml af mjólk)

Annað:

- Svart smelluform með lausum botni, 26 cm þvermál, smurt

Aðferð:

Sigtaðu hveiti í skál. Bættu við því sem eftir er af hráefnunum og blandaðu með handhrærivél. Settu síðan blönduna í kælskápin í 2 klukkustundir.

Pektu smurða botninn í smelluforminu með um 2/3 af blöndunni og pikkaðu nokkrum sinnum með gaffli.

Myndaðu brún, um 3 cm háa með því sem eftir er af blöndunni.

Peyttu eggjahvítunnar með handhrærivél þar til toppar myndast. Þvoðu rúsínurnar, láttu leka vel af þeim, skvettu romminu yfir og láttu liggja í bleyti.

Settu fitusnauða kvargið, eggjarauður, sykur, sítrónusafa, sýrðan rjóma og eggjabúðingsduftið í blöndunarskál og blandaðu vel saman.

Til að ljúka skaltu blanda þeyttu eggjahvítunum og rúsínunum varlega saman við kvargblönduna.

- Tími í heimilistækinu: 85 mínútur
- Hillustaða: 1

Ávaxtakaka**Hráefni:**

- 200 g smjör
- 200 g sykur
- 1 pakki vanillussykur (um það bil 8 g)
- 1 klípa salt
- 3 egg
- 300 g hveiti
- 1/2 pakki lyftiduft (um það bil 8 g)

- 125 g kúrenur
- 125 g rúsínur
- 60 g saxaðar möndlur
- 60 g sykurlúðaður sítrónubörkur eða sykurlúðaður appelsínubörkur
- 60 g söxuð sykurlúðuð kirsuber
- 70 g heilar snöggoðnar möndlur

Annað:

- Svart smelluform með lausum botni, 24 cm þvermál
- Smjörlíki til að smyrja með
- Brauðmysna til að fóðra bökunarformið

Aðferð:

Settu smjör, sykur, vanillussykur og salt í blöndunarskál og þeyttu saman. Bættu síðan eggjunum við, einu í einu og þeyttu blönduna aftur. Bættu við hveitinu ásamt lyftiduftinu í þeyttu blönduna og blandaðu saman við.

Hræðu ávextina einnig saman við blönduna.

Settu blönduna í undirbúna formið og togaðu blönduna aðeins hærra upp við brúnirnar en í miðjunni. Skreyttu brúnina og miðju kökunnar með heilu snöggoðnu möndlunum. Settu kökuna inn í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 100 mínútur
- Hillustaða: 1

Streusel-kaka**Hráefni í deigið:**

- 375 g hveiti
- 20 g ger
- 150 ml volg mjólk
- 60 g sykur
- 1 klípa salt
- 2 eggjarauður
- 75 g mjúkt smjör

Hráefni í mulninginn:

- 200 g sykur
- 200 g smjör
- 1 teskeið kanill

- 350 g hveiti
- 50 g saxaðar hnetur
- 30 g bráðið smjör

Aðferð:

Sigtaðu hveitið í blöndunarskál og búðu til dæld í miðjunni. Skerðu gerið, settu það í dældina, hrærðu mjólkinni saman við og hluta af hveitinu af jaðrinum, stráðu hveiti yfir, láttu hefast á hlýjum stað þar til hveitið sem stráð var yfir fordeigið byrjar að springa.

Settu sykur, eggjarauður, smjög og salt á jaðar hveitisins. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt gerdeig.

Láttu deigið hefast á hlýjum stað þar til það hefur um það bil tvöfaldast að stærð. Flettu síðan út deigið settu á smurða bökunarplötu og láttu hefast aftur.

Settu sykur, smjör og kanil í blöndunarskál og blandaðu saman.

Bættu hveitinu og hnetunum við og hnoðaðu saman svo að þú búir til mulningsblöndu.

Smyrðu smjörunu á hefaða deigið og dreifðu mulningsblöndunni jafnt yfir það.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 2

Fléttubrauð

Hráefni í deigið:

- 650 g hveiti
- 20 g ger
- 200 ml mjólk
- 40 g sykur
- 5 g salt
- 5 eggjarauður
- 200 g mjúkt smjör

Hráefni í fyllinguna:

- 250 g saxaðar valhnetur
- 20 g brauðmylsna
- 1 teskeið malaður engifer
- 50 ml mjólk
- 60 g hunang

- 30 g bráðið smjör
- 20 ml romm

Hráefni í áferðina:

- 1 eggjarauða
- svolítill mjólk
- 50 g möndluflögur

Aðferð:

Sigtaðu hveitið í blöndunarskál og búðu til dæld í miðjunni. Skerðu gerið, settu það í dældina, hrærðu mjólkinni saman við og svolitlu af sykrinum og hveitinu af jaðrinum, stráðu hveiti yfir, láttu hefast á hlýjum stað þar til hveitið sem stráð var yfir fordeigið byrjar að springa.

Settu það sem eftir er af sykrinum á jaðar hveitisins. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt gerdeig. Láttu deigið hefast á hlýjum stað þar til það hefur um það bil tvöfaldast að stærð.

Fyrir fyllinguna skal blanda öllum hráefnum saman. Skiptu deiginu í þrjá jafna hluta og flettú út í langa réttthyrninga. Dreifðu þriðjungi af fyllingunni yfir hvern réttthyrning og rúllaðu síðan upp deighlutunum.

Gerðu flétu úr þessum þremur deighlutum. Þektu yfirborð fléttunnar með blöndu af eggjarauðu og mjólk og sáldraðu svo yfir hana möndluflögum.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Kökuhringur

Hráefni í botninn:

- 500 g hveiti
- 1 lítill pakki þurrger (8 g þurrger eða 42 g ferskt ger)
- 80 g flórsykur
- 150 g smjör
- 3 egg
- 2 sléttfullar teskeiðar salt
- 150 ml mjólk
- 70 g rúsínur (lagðar í bleyti í 20 ml af kirsch í eina klukkstund áður)

Hráefni í áferðina:

- 50 g heilar, afhýddar möndlur

Aðferð:

Settu hveiti, þurrger, flórsykur, smjör, egg, salt og mjólk í blöndunarskál og hnoðaðu þar til komið er mjúkt gerdeig. Breiddu yfir deigið í skálinni og láttu hefast í eina klukkustund.

Hnoðaðu bleyttu rúsínurnar inn í deigið í höndunum.

Settu möndlurnar hverja fyrir sig inn í hvert holrými í smurðu og hveitistráðu hringlaga formi (gugelhupf).

Mótaðu síðan deigið í pylsu og settu í hringlaga formið. Breiddu yfir og láttu hefast aftur í 45 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 1

Rommlegin svampkaka**Hráefni í deigið:**

- 350 g hveiti
- 1 lítill pakki þurrger (8 g þurrger eða 42 g ferskt ger)
- 75 g sykur
- 100 g smjör
- 5 eggjarauður
- 1/2 teskeið salt
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- 125 ml mjólk

Eftir bökun:

- 375 ml vatn
- 200 g sykur
- 100 ml plómubrandi eða 100 ml appelsínulíkjör

Aðferð:

Settu hveiti, þurrger, sykur, smjör, eggjarauður, salt, vanillusykur og mjólk í blöndunarskál og hnoðaðu þar til komið er mjúkt gerdeig. Breiddu yfir deigið í skálinni og láttu hefast í eina klukkustund. Settu deigið síðan í smurt hringlaga kökuform og

breiddu yfir og láttu hefast aftur í 45 mínútur.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1

Eftir bökun:

Láttu suðuna koma upp á vatni og sykri og láttu svo kólna.

Bættu plómubrandii eða appelsínulíkjör út í sykurvatnið og blandaðu saman.

Pegar kakan hefur kólnað skaltu stinga nokkrum sinnum í hana með trépinna og láttu síðan kökuna sjúga jafnt í sig blönduna.

Súkkulaðikökur**Hráefni:**

- 250 g suðusúkkulaði
- 250 g smjör
- 375 g sykur
- 2 pakkar vanillusykur (um það bil 16 g)
- 1 klípa salt
- 5 matskeiðar vatn
- 5 egg
- 375 g valhnetur
- 250 g hveiti
- 1 teskeið lyftiduft

Aðferð:

Brjóttu súkkulaðið niður í stóra bita og bræddu í vatnsbaði.

Peyttu saman smjör, sykur, vanillusykur, salt og vatn, bættu við eggjunum og brædda súkkulaðinu.

Grófsaxaðu valhneturnar, blandaðu með hveitinu og lyftiduftinu og blandaðu saman við súkkulaðiblönduna.

Fóðraðu ofnskúffu með bökunarpappír, settu blönduna ofan á og jafnaðu.

- Tími í heimilistækinu: 50 mínútur
- Hillustaða: 2

Eftir bökun:

Láttu kólna, fjarlægðu bökunarpappírinn og skerðu í ferninga.

Formkökur

Hráefni:

- 150 g smjör
- 150 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- 1 klípa salt
- börkur af einni óvaxborinni sítrónu
- 2 egg
- 50 ml mjólk
- 25 g maismjöl
- 225 g hveiti
- 10 g lyftiduft
- 1 krukka af súrum kirsiberjum (375 g)
- 225 g súkkulaðibitar

Annað:

- Pappírsform, um það bil 7 cm í þvermál

Aðferð:

Peyttu saman smjör, sykur, vanillusykur, salt og borkinn af einni óvaxborinni sítrónu. Bættu við eggjum og þeyttu saman aftur.

Blandaðu maismjölinu, hveiti og lyftidufti og blandaðu saman við blönduna ásamt mjólkinni.

Láttu síga af súru kirsiberjunum og blandaðu þeim saman við blönduna ásamt súkkulaðibitunum.

Settu blönduna í pappírsformin, settu formin á bökunarplötu og settu í heimilistæknið. Notaðu formkökubakka ef til staðar.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 2

Sæt ávaxtabaka

Hráefni:

- 2 plötur af upprunalegu svissnesku bökudeigi eða smjördeigi (rúllað út í ferning)
- 50 g malaðar heslihnetur
- 1,2 kg af eplum
- 3 egg

- 300 ml rjómi
- 70 g sykur

Aðferð:

Settu deigið á velsmurða bökunarplötu og pikkaðu í botninn með gaffli. Dreifðu heslihnetunum jafnt yfir deigið. Flysjaðu epli, fjarlægðu kjarna og skerðu í 12 sneiðar. Dreifðu sneiðum jafnt yfir deigið. Blandaðu eggjum, rjóma, sykri og vanillusykri vel saman og settu yfir eplin.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 2

Gulrótarkaka

Hráefni í blönduna:

- 150 ml sólblómaolíu
- 100 g púðursykur
- 2 egg
- 75 g síróp
- 175 g hveiti
- 1 teskeið kanill
- 1/2 teskeið malaður engifer
- 1 teskeið lyftiduft
- 200 g fínfrifar gulrætur
- 75 g ljósar rúsínur
- 25 g rifin kókosneta

Hráefni í ofanáleggið:

- 50 g smjör
- 150 g rjómaostur
- 40 g kandís
- malaðar heslihnetur

Annað:

- Hringlaga smelluform með lausum botni, 22 cm þvermál, smurt

Aðferð:

Peyttu saman sólblómaolíu, púðursykur, egg og síróp. Blandaðu því sem eftir er af hráefnunum saman við blönduna.

Settu blönduna í smurða bökunarformið.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 2

Eftir bökun:

Blandaðu saman smjöri, rjómaosti og kandís (ef nauðsyn krefur skal bæta svolíttilli mjólk út í til að gera það smyrjanlegra).

Smyrðu yfir kökuna þegar hún hefur kólnað og sáldraðu möluðum heslihnetum ofan á.

Möndlukaka

Hráefni í blönduna:

- 5 egg
- 200 g sykur
- 100 g marsipan
- 200 ml ólífuolía
- 450 g hveiti
- 1 matskeið kanill
- 1 pakki lyftiduft (um það bil 15 g)
- 50 g saxaðar pistasíuhnetur
- 125 g malaðar möndlur
- 300 ml mjólk

Hráefni í ofanáleggið:

- 200 g apríkósusulta
- 5 matskeiðar flórsykur
- 1 teskeið kanill
- 2 matskeiðar heitt vatn
- möndluflögur

Annað:

- 28 cm smelluform með lausum botni

Aðferð:

Þeyttu saman egg, sykur og marsipan í 5 mínútur, bættu síðan ólífuolíunni hægt saman við eggjablönduna.

Sigtaðu hveiti, kanil og lyftiduft saman, blandaðu síðan söxuðum pistasíuhnetum og möluðum möndlum saman við hveitið. Blandaðu síðan varlega saman við eggjablönduna ásamt mjólkinni.

Settu í smelluformið, sem búið er að sáldra brauðmylsnu yfir botninn á.

- Tími í heimilistækinu: 70 mínútur
- Hillustaða: 1

Eftir bökun:

Hitaðu upp apríkósusultuna og smyrðu síðan á kökuna með bursta. Láttu svo kólna.

Blandaðu saman flórsykri, kanil og heitu vatni og smyrðu á kökuna. Stráðu síðan samstundis möndluflögum ofan á glassúrinn á kökunni.

Ávaxtaterta

Hráefni í hveitideigið:

- 200 g hveiti
- 1 klípa salt
- 125 g smjör
- 1 egg
- 50 g sykur
- 50 ml kalt vatn

Hráefni í fyllinguna:

- Ávextir í samræmi við árstíðina (400 g epli, ferskjur, súr kirsuber, o.s.frv.)
- 90 g malaðar möndlur
- 2 egg
- 100 g sykur
- 90 g mjúkt smjör

Annað:

- Eggjabökuform með 28 cm þvermáli, smurt

Aðferð:

Sigtaðu hveitið ofan í blöndunarskál, blandaðu salti og smjöri, skornu í litla bita saman við hveitið. Bættu síðan við eggi, sykri og köldu vatni og hnoðaðu í deig.

Kældu deigið í kælikápnúm í 2 klukkustundir. Flettu út kælt deigið og settu í smurða eggjabökuformið og pikkaðu með gaffli. Hreinsaðu ávöxti, fjarlægðu kjarna og steina og settu í litlum bitum eða sneiðum ofan á deigið. Settu malaðar möndlur, egg, sykur og mjúkt smjör í skál og þeyttu saman. Settu síðan ofan á ávöxtinn og jafnaðu út.

- Tími í heimilistækinu: 50 mínútur
- Hillustaða: 1

Eftirrættir

Karamellubaka

Hráefni í blönduna:

- 100 g sykur
- 100 ml vatn
- 500 ml mjólk
- 1 vanillubelgur
- 100 g sykur
- 2 egg
- 4 eggjarauður

Annað:

- 6 litlar skálar fyrir frauðrétti

Aðferð:

Settu 100 g af sykri í skaftpott og bræddu þar til hann er ljósbrún karamella. Bættu síðan vatninu varlega við (varúð — það er hættu á bruna) og hitaðu þar til sýður. Eldaðu þar til komið er sýróp og helltu því samstundis í 6 litlu skálarnar þannig að botninn sé þakinn karamellu. Settu mjólkina í skaftpott, skerðu vanillubelginn í tvennt og notaðu hníf til að skafa fræin úr og bættu út í mjólkina. Hitaðu mjólkina í um 90°C. (Ekki láta hana sjóða.) Blandaðu eggjum og eggjarauðum saman við 100 g sykur. (Ekki þeyta.) Bættu heitri mjólkinni hægt saman við eggja-sykur blönduna. Settu síðan í skálarnar.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1
- Bættu 500 ml af vatni í vatnsskúffuna

Kókoshnetubúðingur

Hráefni:

- 250 ml mjólk
- 370 g kókoshnetumjólk
- 6 egg
- 120 g sykur
- 1 dós mangó, þurrkað og maukað

Annað:

- 6 litlar búðingsskálar

Aðferð:

Blandaðu mjólk og kókoshnetumjólk. Peyttu létt egg og sykur og bættu út í kókoshnetumjólkina. Fylltu litlu búðingsskálarnar með blöndunni. Eftir eldun skaltu snúa við og skreyta með mangóinu.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1
- Bættu 500 ml af vatni í vatnsskúffuna

Cappuccino-kaka

Fyrir blönduna:

- 100 g mjúkt smjör
- 90 g sykur
- 2 eggjarauður
- fræ úr einum vanillubelg
- 2 matskeiðar skyndikaffi (leyst upp í 50 ml af heitu vatni)
- 2 eggjahvítur
- 50 g hveiti
- 50 g maísmjöl
- 1/2 teskeið lyftiduft

Fyrir sósuna:

- 250 ml appelsínusafi
- 50 g sykur
- 1 klípa kanill
- 20 ml appelsínulíkjör

Fyrir áferð:

- 200 ml þeyttur rjómi til að skreyta

Annað:

- 6 litlar skálar eða bollar smurðir með smjöri

Aðferð:

Peyttu saman smjör, sykur, eggjarauður, fræ úr einum vanillubelg og blandaðu síðan út í uppleysta kaffinu. Peyttu eggjahvítur. Sigtaðu hveiti, maísmjöl og lyftiduft og bættu út í blönduna í lögum með eggjahvítunum og blandaðu saman. Settu blönduna í litlar skálar eða bolla smurða með smjöri.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 1
- Bættu 600 ml af vatni í vatnsskúffuna

Eftir bökun:

Settu appelsínusafa, sykur, kanil og appelsínulíkjör í skaftpott og sjóddu niður á hellunni þar til sósan er eins og sýróp. Hvolfdu heitum kökum á eftirréttadisk og skreyttu með sósu og rjóma.

Kirsuberjabaka**Hráefni:**

- 500 g brauð
- 750 ml mjólk
- 1 klípa salt
- 80 g sykur
- 4 egg
- 2 krukur af súrum kirsuberjum
- 50 g smjör

Annað:

- Eldfast mót, smurt

Aðferð:

Skerðu brauðið í sneiðar. Blandaðu saman mjólk, salti, sykri og eggjum og helltu yfir brauðið, blandaðu við og láttu liggja í bleyti. Láttu síga af súru kirsuberjunum og bættu þeim við blönduna. Settu blönduna í smurða eldfasta mótið. Dreifðu hnúðum af smjöri yfir búðinginn.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 1
- Bættu 400 ml af vatni í vatnsskúffuna

Plómusoðkaka (6 stykki)

Fyrir deigið (hráefnin ættu að vera við stofuhita):

- 125 ml mjólk

- 20 g sykur
- 1 lítill pakki þurrger (8 g þurrger eða 42 g ferskt ger)
- 300 g hveiti
- 30 g sykur
- 30 g smjör
- 1 eggjarauða
- 1 heilt egg
- 1 pakki vanillusykur (um það bil 8 g)
- svolítill sítrónubörkur
- plómusulta

Eftir eldun:

- 50 g smjör
- 50 g möluð valmúafrae
- flórsykur

Annað:

- smurt mót

Aðferð:

Settu mjólk og sykur í skaftpott og hitaðu lítillega á eldunarhellu. Bættu við þurrgeri og hrærðu. Láttu síðan standa í um það bil 30 mínútur. Settu hveiti, sykur, smjör, eggjarauðu, egg, vanillusykur og svolíttinn sítrónubörk í blöndunarskál. Bættu við mjólkinni og gerinu og hnoðaðu í vinnanlegt deig. Breiddu yfir deigið með klút og láttu hefast í 45 mínútur til viðbótar. Skerðu deigið síðan í soðkökur (um 80 g) með skeið, þrýstu því niður með hendinni og fylltu með 1 teskeið af plómusultu. Togaðu upp brúnirnar á deiginu og hyldu sultuna með deigi og búðu síðan til kúlu. Settu kúlurnar í smurða mótið, breiddu yfir og láttu hefast í 45 mínútur í viðbót og settu síðan inn í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 30 mínútur
- Hillustaða: 1
- Bættu 500 ml af vatni í vatnsskúffuna

Pítsa/baka/brauð**Pítsa****Hráefni í deigið:**

- 14 g ger
- 200 ml vatn
- 300 g hveiti

- 3 g salt
- 1 matskeið olía

Hráefni í ofanáleggið:

- 1/2 lítil dós tómatar, saxaðir (um 200 g)
- 200 g ostur, rifinn
- 100 g spægipylsa
- 100 g soðin skinka
- 150 g sveppir (úr dós)
- 150 g fetaostur
- kjarrminta

Annað:

- Bökunarplata, smurð

Aðferð:

Myldu ger í skál og leystu það upp í vatninu. Blandaðu saltinu saman við hveitið og bættu því með olíunni í skálina.

Hnoðaðu hráefnið þar til vinnanlegt deig sem ekki loðir við skálina er komið. Láttu það deigið hefast á hlýjum stað þar til það tvöfaldast að rúmtaki.

Flettú út deigið og settu það á smurðu bökunarplötuna, pikkaðu botninn með gaffli.

Settu hráefnið fyrir áleggjið á undirstöðuna í þeirri röð sem gefin er upp.

- Tími í heimilistækinu: 25 mínútur
- Hillustaða: 1

Laukbaka**Hráefni í deigið:**

- 300 g hveiti
- 20 g ger
- 125 ml mjólk
- 1 egg
- 50 g smjör
- 3 g salt

Hráefni í ofanáleggið:

- 750 g laukur
- 250 g beikon
- 3 egg
- 250 g sýrður rjómi
- 125 ml mjólk
- 1 teskeið salt

- 1/2 teskeið mulinn pipar

Aðferð:

Sigtaðu hveitið í blöndunarskál og búðu til dæld í miðjunni.

Skerðu gerið, settu það í dældina, blandaðu með mjólkinni og svolitlu hveiti af jöðrunum. Stráðu hveiti yfir og láttu hefast á hlýjum stað þar til hveitið sem stráð var yfir fordeigið byrjar að springa.

Settu eggin og smjórið á jaðar hveitisins. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt gerdeig.

Láttu deigið hefast á hlýjum stað þar til það hefur um það bil tvöfaldast að stærð.

Á meðan skaltu flysja og skera laukana í bita og síðan í þunnar sneiðar.

Skerðu beikonið í teninga og eldaðu það varlega með lauknum án þess að brúna. Láttu kólna.

Flettú út deigið og settu það á smurða bökunarplötu, pikkaðu botninn með gaffli og þrýstu brúnunum upp. Láttu hefast aftur.

Hrærðu egg, sýrðan rjóma, mjólk, salt og pipar saman. Dreifðu kólnuðum lauknum og beikoninu á deigbotninn. Settu blönduna yfir og jafnaðu yfir allt.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 1

Quiche Lorraine**Hráefni í hveitideigið:**

- 200 g hveiti
- 2 egg
- 100 g smjör
- 1/2 teskeið salt
- svolítill pipar
- 1 klípa múskat

Hráefni í ofanáleggið:

- 150 g rifinn ostur
- 200 g soðin skinka eða magurt beikon
- 2 egg

- 250 g sýrður rjómi
- salt, pipar og múskaat

Annað:

- Svart bökunarform, smurt, þvermál 28 cm

Aðferð:

Settu hveiti, smjör, egg og krydd í blöndunarskál og hrærðu í mjúkt deig. Settu hveitideigið í kæliskápinn í nokkrar klukkustundir.

Síðan skaltu fletja út deigið og setja það í svart, smurt bökunarform. Pikkaðu í botninn með gaffli.

Dreifðu beikoninu jafnt yfir deigið.

Til að gera fyllinguna blandar þú saman eggjunum, sýrða rjómanum og kryddinu saman. Bættu síðan ostinum við.

Helltu fyllingunni yfir beikonið.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 1

Geitaostsbaka**Hráefni í hveitideigið:**

- 125 g hveiti
- 60 ml ólífulía
- 1 klípa salt
- 3 - 4 matskeiðar kalt vatn

Hráefni í ofanaleggið:

- 1 matskeið ólífulía
- 2 laukar
- salt og pipar
- 1 teskeið saxað garðablóðberg
- 125 g kotasæla
- 100 g geitaostur
- 2 matskeiðar ólífur
- 1 egg
- 60 ml rjómi

Annað:

- Svart bökunarform, smurt, þvermál 28 cm

Aðferð:

Settu hveiti, ólífulíu og salt í blöndunarskál og sameinaðu þar til blandan líkast

brauðmyslu. Bættu við vatninu og hnoðaðu í deig. Settu hveitideigið í kæliskápinn í nokkrar klukkustundir.

Síðan skaltu fletja út deigið og setja það í svart, smurt bökunarform. Pikkaðu í botninn með gaffli.

Settu 1 matskeið af ólífulíu á pönnu. Flysjaðu lauka, skerðu í þunnar sneiðar og láttu svitna í oliunni í um það bil 30 mínútur með lokið á pönnunni. Kryddaðu með salti og pipar og blandaðu saman við 1/2 teskeið af saxaðri steinseljú.

Láttu laukana kólna lítillega, dreifðu þeim síðan ofan á deigið.

Smurðu síðan kotasælu og geitaosti ofan á og bættu ólífunum við. Stráðu 1/2 teskeið að söxuðu garðablóðbergi yfir.

Til að gera fyllinguna blandar þú saman eggjunum og rjómanum. Helltu fyllingunni yfir bökuna.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 1

Ostabaka**Hráefni:**

- 1,5 plötur af upprunalegu svissnesku bökudeigi eða smjördeigi (rúllað út í fering)
- 500 g rífinn ostur
- 200 ml rjómi
- 100 ml mjólk
- 4 egg
- salt, pipar og múskaat

Aðferð:

Settu deigið á mjög vel smurða bökunarplötu. Pikkaðu vel í allt deigið með gaffli.

Dreifðu ostinum jafnt yfir deigið. Blandaðu saman rjóma, mjólk og eggjum og kryddaðu með salti, pipar og múskaati. Blandaðu vel aftur og helltu yfir ostinn.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 2

Ostavínarbrauð

Hráefni:

- 400 g fetaostur
- 2 egg
- 3 matskeiðar söxuð flatlaufa-steinseljá
- svartur pipar
- 80 ml ólífuolía
- 375 smjördeig

Aðferð:

Blandaðu saman fetaosti, eggjum, steinselju og pipar. Leggðu rakan klút yfir smjördeigið svo það þorni ekki upp. Leggðu fjórar þynnur, hverja ofan á aðra og burstaðu hverja létt með olíu.

Skerðu í 4 ræmur, hverja um 7 cm langa.

Settu 2 kúfaðar matskeiðar af feta-blöndu á eitt horn hverrar ræmu og brjóttu skáhallt saman í þríhyrning.

Settu á hvolf á bökunarplötu og burstaðu með olíu.

- Tími í heimilistækinu: 25 mínútur
- Hillustaða: 2

Hvít brauð

Hráefni:

- 1000 g hveiti
- 40 g ferskt ger eða 20 g þurrger
- 650 ml mjólk
- 15 g salt

Annað:

- Bökunarplata sem hefur verið smurð eða fóðruð með bökunarpappír

Aðferð:

Settu hveiti og salt í stóra skál. Leystu gerið upp í volgrí mjólk og bætu út í hveitið. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt deig. Það kann að vera þörf á aðeins meiri mjólk til að ná vinnanlegu deigi, en það fer eftir gæðum hveitisins.

Láttu deigið hefast þar til það tvöfaldast að rúmtaki.

Skerðu deigið í tvennt, mótaðu það í tvo langa hleifa og settu á bökunarplötu sem hefur verið smurð eða þakin bökunarpappír.

Láttu hleifana hefast aftur um hálft rúmtak sitt.

Áður þú bakar skaltu sáldra hveiti yfir þá og skera 3 - 4 skáhallar línur, að minnsta kosti 1 c, djúpar með beittum hníf.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1
- Bættu 200 ml af vatni í vatnsskúffuna.

Bóndabrauð

Hráefni:

- 500 g hveitimjöl
- 240 g rúgmjöl
- 15 g salt
- 1 lítill pakki þurrger
- 250 ml vatn
- 250 ml mjólk

Annað:

- Bökunarplata sem hefur verið smurð eða fóðruð með bökunarpappír

Aðferð:

Settu hveitimjöl, rúgmjöl, salt og þurrger í stóra skál.

Blandaðu saman vatni, mjólk og salti og bættu út í mjólið. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt deig. Láttu deigið hefast þar til það tvöfaldast að rúmtaki.

Mótaðu deigið í langan hleif og settu hann á bökunarplötu sem hefur verið smurð eða þakin bökunarpappír.

Láttu hleifinn hefast aftur um hálft rúmtak sitt. Sáldraðu svolitlu mjöli yfir áður en þú bakar.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 1

- Bættu 300 ml af vatni í vatnsskúffuna.

Pierogi (pólsk soðkaka) (30 lítill bitar)

Hráefni í deigið:

- 250 g spelthveiti
- 250 g smjör
- 250 g fitusnautt kvarg
- salt

Hráefni í fyllinguna:

- 1 lítill hvítkálshaus (400 g)
- 50 g beikon
- 2 matskeiðar smjörfita
- salt, pipar og múska
- 3 matskeiðar sýrður rjómi
- 2 egg

Annað:

- Bökunarplata með bökunarpappír

Aðferð:

Hnoðaðu spelthveiti, smjör, fitusnauda kvarið og svolítið salt í deig og settu það í kælskápin.

Skerðu hvítkálið í þunnar ræmur. Skerðu beikon í teninga og steiktu það í smjörfitunni. Bættu við káli og snöggsteiktu þar til það er mjúkt. Kryddaðu með salti, pipar og múska og blandaðu sýrða rjómanum við.

Haltu áfram að soðsteikja þar til allur vökvi er gufaður upp.

Harðsjóddu egginn, kældu þau og skerðu síðan í teninga, blandaðu við kálið og láttu kólna.

Flettú út deigið og skerðu út kringlóttu hringi með 8 cm þvermáli.

Settu svolitla fyllingu í miðjuna á hverjum og brjóttu saman. Þéttu brúnirnar með því að þrýsta þeim saman með gaffli.

Settu soðkökuna (pierogi) á bökunarplötu sem fóðruð er með bökunarpappír og burstaðu með eggjarauðu.

- Tími í heimilistækinu: 20 mínútur
- Hillustaða: 2

Kryddað fléttubrauð

Hráefni í deigið:

- 750 g hveiti
- 30 g ger
- 400 ml mjólk
- 10 g sykur
- 15 g salt
- 1 egg
- 100 g mjúkt smjör

Hráefni í áferðina:

- 1 eggjarauða
- svolítið mjólk

Aðferð:

Sigtaðu hveitið í blöndunarskál og búðu til dæld í miðjunni. Skerðu gerið, settu það í dældina, hrærðu mjólkinni saman við og hluta af sykrinum og hluta af hveitinu af jaðrinum, stráðu hveiti yfir, láttu hefast á hlýjum stað þar til hveitið sem stráð var yfir fordeigið byrjar að springa.

Settu það sem eftir er af sykri, salt, egg og smjöri á jaðar hveitisins. Hnoðaðu öll hráefnin saman í vinnanlegt gerdeig.

Láttu deigið hefast á hlýjum stað þar til það hefur um það bil tvöfaldast að stærð.

Mældu þá út þrjú jafnstór stykki af deiginu og mótaðu hvert þeirra í lengju. Fléttaðu lengjurnar þrjár saman.

Breiddu svo yfir og láttu hefast í hálf tíma í viðbót. Þektu yfirborð fléttunnar með blöndu af eggjarauðu og mjólk og settu hana svo í ofninn.

- Tími í ofninum: 50 mínútur
- Hillustaða: 2

Pottréttir/gratín

Lasagna

Hráefni fyrir kjötsósuna:

- 100 g röndótt beikon
- 1 laukur
- 1 gulrót
- 100 g sellerí
- 2 matskeiðar ólífuolía
- 400 g hakk (blandað nauta- og svínahakk)
- 100 ml kjötkraftur
- 1 lítil dós tómatar, saxaðir (um 400 g)
- kjarrminta, garðablóðberg, salt og pipar

Hráefni fyrir Béchamel-sósuna:

- 75 g smjör
- 50 g hveiti
- 600 ml mjólk
- salt, pipar og múska

Sett saman við:

- 3 matskeiðar smjör
- 250 g grænt lasagna
- 50 g Parmesa-ostur, rifinn
- 50 g mildur ostur, rifinn

Aðferð:

Notaðu beittan hníf, skerðu beikonið frá skorpunni og brjóskinu og skerðu það í fína teninga. Flysjaðu laukinn og gulrótina, hreinsaðu sellerið og skerðu allt grænmetið í fína teninga.

Hitaðu olíuna í skaftpotti, snöggsteiktu beikonið og grænmetisteningana og hrærðu stöðugt í á meðan.

Bættu hakkinu smátt og smátt í, snöggsteiktu og hrærðu stöðugt í á meðan til að brjóta upp og afgangi með kjötkraftinum. Kryddaðu kjötsósuna með tómatauk, kryddjurtunum, salti og pipar og láttu malla með lokið á á lágum hita í um 30 mínútur.

Á meðan býrðu til Béchamel-sósuna: Bræddu smjörið á pönnu, bættu hveiti við

og eldaðu þar til orðið er gyllt, hrærðu stöðugt. Helltu mjólkinni smátt og smátt í, hrærðu stöðugt. Kryddaðu sósuna með salti, pipar og múska og láttu malla án loks í um 10 mínútur.

Smyrðu stórt aflangt eldfast mót með 1 matskeið af smjöri. Leggðu sitt á hvað pastaplötur, kjötsósu, Béchamel-sósu og blandaðan ost í mótinu. Síðasta lagið ætti að vera lag af Béchamel-sósu sem osti hefur verið sáldrað yfir. Settu það sem eftir er af smjörinu í litlum hnúðum ofan á réttinum.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Cannelloni

Hráefni í fyllinguna:

- 50 g laukur, saxaður
- 30 g smjör
- 350 g laufspínat, saxað
- 100 g sýrður rjómi
- 200 g ferskur lax, í teningum
- 200 g nilarkarfi, í teningum
- 150 g rækjur
- 150 g kræklingakjöt
- salt, pipar

Hráefni fyrir Béchamel-sósuna:

- 75 g smjör
- 50 g hveiti
- 600 ml mjólk
- salt, pipar og múska

Sett saman við:

- 1 pakki cannelloni
- 50 g Parmesa-ostur, rifinn
- 150 g ostur, rifinn
- 40 g smjör

Aðferð:

Settu saxaða laukinn og smjörið á pönnu og eldaðu varlega þar til orðið gegnsætt. Bættu við söxuðu laufspínati og eldaðu

varlega í smástund. Bættu við sýrðum rjóma, blandaðu og láttu svo kólna.

Á meðan býrðu til Béchamel-sósuna: Bræddu smjörið á pönnu, bættu hveiti við og eldaðu þar til orðið er gyllt, hrærðu stöðugt. Helltu mjólkinni smátt og smátt í, hrærðu stöðugt. Kryddaðu sósuna með salti, pipar og múskaði og láttu malla án loks í um 10 mínútur.

Bættu laxi, karfa, rækjum, kræklingakjöti, salti og pipar við kælda spínatið og blandaðu.

Smyrðu stórt aflangt eldfast mót með 1 matskeið af smjöri.

Fylltu cannelloni með spínatblöndu og settu í eldfasta mótið. Settu Béchamel-sósu milli cannelloni-raðanna. Síðasta lagið ætti að vera lag af Béchamel-sósu sem osti hefur verið sáldrað yfir. Settu það sem eftir er af smjörinu í litlum hnúðum ofan á réttinum.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 1

Kartöflugratín

Hráefni:

- 1000 g kartöflur
- 1 teskeið af hverju, salti, pipar og múskaði
- 2 hvítlauksgeirar
- 200 g rifinn ostur
- 200 ml mjólk
- 200 ml rjómi
- 4 matskeiðar smjör

Aðferð:

Flysjaðu kartöflur, skerðu í þunnar sneiðar, þurrkaðu og kryddaðu.

Nuddaðu eldfast mót með hvítlauksgeira og smyrðu síðan mótið með svolitlu smjöri.

Dreifðu helmingnum af krydduðu kartöflusneiðunum í mótið og sáldraðu svolitlu af rifna ostinum yfir þær. Leggðu

það sem eftir er af kartöflusneiðunum yfir og dreifðu því sem eftir er af ostinum ofan á.

Merðu seinni hvítlauksgeirann og þeyttu hann saman við mjólkina og rjómann. Helltu blöndunni yfir kartöflurnar og dreifðu því sem eftir er af smjörinu í litlum hnúðum yfir gratínið.

- Tími í heimilistækinu: 70 mínútur
- Hillustaða: 1

Moussaka (fyrir 10 manns)

Hráefni:

- 1 saxaður laukur
- ólífuoalía
- 1,5 kg hakkað kjöt
- 1 dós saxaðir tómatar (400 g)
- 50 g rifinn ostur
- 4 teskeiðar brauðmyslna
- salt og pipar
- kanill
- 1 kg kartöflur
- 1,5 kg eggaldin
- smjör til að steika í

Hráefni fyrir Béchamel-sósuna:

- 75 g smjör
- 50 g hveiti
- 600 ml mjólk
- salt, pipar og múskaði

Sett saman við:

- 150 g rifinn ostur
- 4 matskeiðar brauðmyslna
- 50 g smjör

Aðferð:

Svitaðu saxaðan lauk í litilli ólífuoalíu, bætt síðan hakkinu við og hrærðu á meðan þú eldar.

Bættu söxuðum tómötum, rifnum Emmmental-osti og brauðmyslnu við, hrærðu vel og láttu suðuna koma upp. Kryddaðu síðan með salti, pipar og kanil og taktu af suðuhellunni.

Flysjaðu kartöflunar og skerðu í 1 cm þykkar sneiðar, þvoðu eggaldinin og skerðu þau í 1 cm þykkar sneiðar.

Purrkaðu allar sneiðar með eldhúspappír. Brúnaðu síðan á pönnu með miklu smjöri.

Á meðan býrðu til Béchamel-sósuna: Bræddu smjörið á pönnu, bættu hveiti við og eldaðu þar til orðið er gyllt, hrærðu stöðugt. Helltu mjólkinni smátt og smátt í, hrærðu stöðugt. Kryddaðu sósuna með salti, pipar og múskaði og láttu malla án loks í um 10 mínútur.

Settu kartöflusneiðarnar á botninn á smurðu eldföstu móti og sáldraðu yfir svolitlum rifnum osti. Settu lag af eggaldinum ofan á. Þar ofan á skaltu setja svolítið af hakkblöndunni. Þar ofan á skaltu setja svolítið af Béchamel-sósunni.

Gerðu síðan annað lag af kartöflum, svo koma eggaldin og þar á eftir hakkblandan. Síðasta lagið ætti að vera Béchamel-sósa. Dreifðu því sem eftir er af ostinum og brauðmylsnunni ofan á. Bræddu smjörið og helltu yfir moussaka-réttinn.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 1

Pastagratín

Hráefni:

- 1 lítri vatn
- salt
- 250 g tagliatelle
- 250 g soðin skinka
- 20 g smjör
- 1 búnt af steinselj
- 1 laukur
- 100 g smjör
- 1 egg
- 250 ml mjólk
- salt, pipar og múskaði
- 50 g rifinn Parmesan-ostur

Aðferð:

Láttu vatnið með svolitlu salti sjóða. Settu tagliatelle í sjóðandi saltvatnið og sjóddu í um 12 mínútur. Láttu síðan síga af.

Skerðu skinkuna í teninga.

Hitaðu smjör á pönnu.

Saxaðu steinselj og flysjaðu laukinn og saxaðu hann líka. Láttu hvort tveggja svitna á steikarpönnunni.

Smyrðu eldfast mót með svolitlu smjöri. Blandaðu saman tagliatelle, skinku og sveittri steinselju og lauk og settu í mótið.

Blandaðu eggj og mjólk og kryddaðu með salti, pipar og múskaði og helltu því síðan yfir pastablönduna. Dreifðu síðan Parmesan-ostinum yfir mótið.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 1

Kaffifílsgratín

Hráefni:

- 8 meðalstórir kaffifílflar
- 8 sneiðar soðin skinka
- 30 g smjör
- 1,5 matskeið hveiti
- 150 ml grænmetiskraftur (úr kaffifíflinum)
- 5 matskeiðar mjólk
- 100 g rifinn ostur

Aðferð:

Skerðu kaffifífilinn í tvennt og skerðu beiska kjarnann úr. Þvoðu síðan varlega og gufusjóddu síðan í 15 mínútur í sjóðandi vatni.

Taktu kaffifífilshelmingana úr vatninu, hresstu upp á þá í köldu vatni og settu helmingana saman aftur. Vefðu síðan hvorn um sig í skinkusneið og settu í smurt eldfast mót.

Bræddu smjörið og bættu við hveiti. Snöggsteiktu stuttlega og helltu síðan í grænmetiskraftinum og mjólkinni og láttu suðuna koma upp.

Hræðu 50 g af osti saman við sósuna og helltu yfir kaffifífilinn. Stráðu síðan afganginum af ostinum yfir mótið.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1

Nautakjötspottréttur

Hráefni:

- 600 g nautakjöt
- salt og pipar
- hveiti
- 10 g smjör
- 1 laukur
- 330 ml dökkur bjór
- 2 teskeiðar púðursykur
- 2 teskeiðar tómatauk
- 500 ml nautakjötskraftur

Aðferð:

Skerðu nautakjötið í teninga, kryddaðu með salti og pipar og stráðu svolitlu hveiti yfir.

Hitaðu smjör á pönnu og brúnaðu kjötbitana. Settu síðan á disk fyrir pottrétti.

Flysjaðu lauk og saxaðu fínt, steiktu létt í svolitlu smjöri, settu síðan á diskinn ofan á kjötið.

Blandaðu saman dökkum bjór, púðursykri, tómatauki og nautakjötskrafti, settu á steikarpönnuna og láttu suðuna koma upp. Helltu síðan yfir kjötið (kjötið ætti að vera hulið).

Lokaðu og settu inn í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 120 mínútur
- Hillustaða: 1

Pottréttur með káli

Hráefni:

- 1 kálhaus (800 g)
- kryddmæra
- 1 laukur
- olía fyrir snöggsteikingu
- 400 g hakkað kjöt
- 250 g löng hrísgrjón
- salt, pipar og paprikuduft
- 1 líttri kjötkraftur
- 200 ml sýrður rjómi
- 100 g rifinn ostur

Aðferð:

Skerðu kálið í fjórðunga og skerðu stilkinn úr. Snöggsgjöldu í söltuðu vatni, krydduðu með kryddmæru.

Flysjaðu lauk og saxaðu fínt, steiktu varlega í lítilli olíu. Bættu síðan hakkaða kjötinu við og löngu hrísgrjónunum, snöggsteiktu og kryddaðu með salti, pipar og paprikudufti. Bættu við kjötkrafti og láttu malla í 20 mínútur með lokið á pönnunni.

Settu lög af kálinu og hrísgrjóna- og hakkblöndunni í mótið.

Settu sýrðan rjóma ofan á réttinn og sáldraðu osti yfir.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 1

Meðlæti

Grænmeti frá Miðjarðarhafinu

Hráefni:

- 200 g kúrbítur
- 1 rauð paprika
- 1 græn paprika
- 1 gul paprika
- 100 g sveppir
- 2 laukar

- 150 g kirsuberjatómatar
- grænar og svartar ólífur

Aðferð:

Þvoðu og skerðu grænmetið í stykki. Flysjaðu lauka og skerðu í ræmur. Settu grænmetið á glerfatið. Setjið fatið inn í heimilistækið. Sneiddu ólífur. Eftir eldun

skaltu krydda grænmetið með salti, pipar, basiliku og garðablóðbergi eftir smekk.

- Tími í heimilistækinu: 25 mínútur
- Hillustaða: 1
- Bættu 600 ml af vatni í vatnsskúffuna

Grænmeti, hefðbundið

Hráefni / aðferð:

Settu saman eftirfarandi grænmeti eftir smekk, um 750 g í allt.

- Hnúðkál, flysjað og skorið í strimla.
- gulrætur, flysjaðar og skornar í teninga
- blómkál, þvegið og skipt upp í greinar
- laukar, flysjaðir og skornir í sneiðar
- fennika, flysjuð og skorin í sneiðar
- sellerí, hreinsað og skorið í teninga
- blaðlaukur, hreinsaður og skorinn í sneiðar

Eftir eldun:

- 50 g smjör
- pipar og salt ef óskað er

Aðferð:

Raðaðu grænmetinu í skál úr ryðfríu stáli eða gleri með götuðu innleggi. Eftir eldun skaltu hella yfir bráðnu smjöri og strá pipar og salti, ef óskað er.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1
- Bættu 650 ml af vatni í vatnsskúffuna

Tómatar afhýddir

Aðferð:

Skerðu kross ofan í tómátana, settu þá á gufusuðudiskinn og settu inn í heimilistækið. Þegar eldunartíma er lokið skaltu fjarlægja hýðið af tómötunum.

- Tími í heimilistækinu: 10 mínútur
- Hillustaða: 1
- Bættu 150 ml af vatni í vatnsskúffuna

Kartöflur í hýðinu

Hráefni:

- 1000 g meðalstórar kartöflur

Aðferð:

Þvoðu kartöflurnar og settu þær á gufusuðudisk.

- Tími í heimilistækinu: 50 mínútur.
- Hillustaða: 1
- Bættu 800 + 200 ml af vatni í vatnsskúffuna

Soðnar kartöflur

Hráefni:

- 1000 g kartöflur

Aðferð:

Flysjaðu kartöflurnar og skerðu í jafnstóra fjórðunga. Settu kartöflurnar á gufusuðudiskinn og kryddaðu með salti.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur.
- Hillustaða: 1
- Bættu 800 ml af vatni í vatnsskúffuna

Saltaðar soðkökur

Hráefni / aðferð:

- 300 g mjúkar saltkringlur
- 200 ml mjólk
- 3 egg
- 2 búnt af steinselj, söxuð
- 2 laukar, skornir í litla teninga
- 10 g smjör
- salt, pipar, múska

Aðferð:

Hitaðu mjólk. Skerðu saltkringlur í 1 cm stykki, helltu hituðu mjólki yfir og láttu liggja í bleyti í um 5 mínútur. Þeyttu egg og bættu út í. Eldaðu söxuðu laukana gætilega í smjörinu þar til þeir eru gegnsæir og bættu þá steinseljunni við. Láttu kólna í smástund og bættu við saltkringlublönduna. Kryddaðu og blandaðu síðan öllu gætilega saman. Búðu til 6 eða svo soðkökur úr blöndunni og settu á flatan gufusuðudisk.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 1

- Bættu 650 ml af vatni í vatnsskúffuna

Hrísgrjón með grænmeti

Hráefni:

- 200 g löng hrísgrjón
- 50 g villihrísgrjón
- salt og pipar
- 1 lítil rauð paprika
- 400 ml kraftur

Eftir eldun:

- 1 lítil dós sykurmaís (150 g)

Aðferð:

Settu löng hrísgrjón, villihrísgrjón, salt, pipar, grænmetiskraft og vatn í skál hálftríma fyrir eldun. Undirbúðu papriku, skerðu í litla teninga og bættu út í hrísgrjónin og eldaðu síðan.

- Tími í heimilistækinu: 40
- Hillustaða: 1
- Bættu 800 ml af vatni í vatnsskúffuna

Eftir eldun: Láttu síga af sykurmaísnum og bættu honum við elduðu hrísgrjónin.

Eggjabúðingur

Hráefni:

- 3 egg
- 100 ml mjólk
- 50 ml rjómi
- salt, pipar, múskat
- steinselja, söxuð

Aðferð:

Blandaðu eggjum, mjólk og rjóma vel saman. Ekki þeyta. Kryddaðu síðan og bættu við söxuðu steinseljunn. Helltu í smurt glas eða á postulínsdiska.

- Tími í heimilistækinu: 25 mínútur
 - Hillustaða: 1
 - Bættu 400 ml af vatni í vatnsskúffuna
- Eftir eldun: Taktu aðalsbornu egginn af diskunum og skerðu í litla teninga eða tíгла.

Skyndiréttir

Heimilistækið er með sett af sjálfvirkum aðgerðum fyrir eftirfarandi rétti. Hitastig og tími eru forskilgreind.

Réttur	Hillustaða
Frosin pítsa	1
Amerísk pítsa, frosin	1
Kæld pítsa	1
Frosið pítsusnarl	1
Franskar kartöflur	2
Bátar/Krókettur	2
Kartöfluklattar	2
Brauð/rúnnstykki	1

Réttur	Hillustaða
Brauð/rúnnstykki, frosin	2
Eplarúllukaka, frosin	2
Fiskflak, frosið	2
Kjúklingavængir	2
Lasagna/Cannelloni, frosið	2

