

FINSMAKARE KULINARISK

IS

Matreiðslubók

Efnisyfirlit

Eldunartöflur	3	Alifuglakjöt	23
Sjálfvirk ferli	17	Fiskur	26
Affrysta	18	Kaka	27
Að elda/bræða	19	Pítsa/baka/brauð	34
Svínakjöt/kálfkjöt	20	Pottréttir/gratín	38
Nautakjöt/villibráð/lambkjöt	22	Eftirréttir	44

Með fyrirvara á breytingum.

Eldunartöflur

Góð ráð fyrir sérstakar
upphitunaraðgerðir ofnsins

Halda heitu

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

Hitun diska

Aðgerðin gerir þér kleift að hita diska og rétti áður en borið er fram. Hitastigið er sjálfvirkt 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.

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.

Útkoma baksturs	Hugsanleg orsök	Úrræði
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 stýtt 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.
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 bökunarpötuna.
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

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Sponge cake / Svamp-terta	Eldun með hefðbundnum blæstri	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Svamp-terta	Hefðbundin matreiðsla	160	35 - 50	2
Bökubotn - smjörbrauð ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	170 - 180	10 - 25	1
Hrærðir bökubotnar	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Eplabaka (2 form Ø 20 cm, sett inn á ská)	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	70 - 90	1
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	60 - 90	1

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	2
Jólabrauð (stollen) ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	160 - 180	50 - 70	2
Brauð (rúgbrauð) ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla			2
fyrst		230	20	
því næst		160 - 180	30 - 60	

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
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	1
Möndlukaka / sykurrökur ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	190 - 210	20 - 30	2
Ávaxtabökur (úr gerd-eigi / hræðu deigi) ²⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	35 - 55	1
Ávaxtabökur (úr gerd-eigi / hræðu deigi) ²⁾	Hefðbundin matreiðsla	170	35 - 55	1
Ávaxtabökur með hnoðuðum botni	Eldun með hefðbundnum blæstri	160 - 170	40 - 80	1
Gerökur með viðkvæmu áleggi (t.d. kvargi, rjóma, eggjabúðingi) 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	1
Short bread / Smjörbrauð / Vínarbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	20 - 35	1
Short bread / Smjörbrauð / Vínarbrauð ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	160	20 - 30	2

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Smákökur gerðar úr hrærðu deigi	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	15 - 20	1
Bakkelsi úr eggjahvítum, marengs	Eldun með hefðbundnum blæstri	80 - 100	120 - 150	1
Makkarónukökur	Eldun með hefðbundnum blæstri	100 - 120	30 - 50	1
Smákökur gerðar úr gerdeigi	Eldun með hefðbundnum blæstri	150 - 160	20 - 40	1
Smjördeigskökur ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	170 - 180	20 - 30	1
Rúnnstykki ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Litlar kökur ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	20 - 35	3
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	210 - 230	10 - 20	1
Snittubrauð með bráðnum osti	Eldun með hefðbundnum blæstri	160 - 170	15 - 30	1

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
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 / 3
Purr Streusel-kaka	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Forhitaðu ofninn.

Kex / smákökur / bakkelsi / rúnnstykki

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Mjúkar smákökur	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Smjörbrauð / Vínarbrauð	140	25 - 45	1 / 3
Smákökur gerðar úr hræðu deigi	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Bakkelsi úr eggjahvítum, marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makkarónukökur	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Smákökur gerðar úr gerdeigi	160 - 170	30 - 60	1 / 3

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.

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kaflann „Ábendingar og ráð“.

Á fyrstu 10 mínútonum 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.

i 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 vírhilluna í ofninum.
3. Veldu aðgerðina Hæg eldun.

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	3
Pítsa (með miklu ál-egg) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Ávaxtabökur	180 - 200	40 - 55	3
Spínatbaka	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (Bragðsterk baka)	170 - 190	45 - 55	3
Svissnesk baka	170 - 190	45 - 55	3
Ostakaka	140 - 160	60 - 90	3
Eplakaka, hulin	150 - 170	50 - 60	3
Grænmetisbaka	160 - 180	50 - 60	3
Ósýrt brauð ¹⁾	230	10 - 20	3

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Smjördeigsbaka ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (Rússnesk útgáfa af innbakaðri pítsu) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

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 (kg)	Orka (Vött)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Pottsteik	Hefðbundin matreiðsla	1 - 1,5	200	230	60 - 80	1

Svínakjöt

Matvæli	Aðgerð	Magn (kg)	Orka (Vött)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Bógur, hnakki, læri	Blástursgrillun	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1
Kjötþúðingur	Blástursgrillun	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1

Matvæli	Aðgerð	Magn (kg)	Orka (Vött)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Svínask- anki (for- soðinn)	Blástur- sgrillun	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kálfakjöt

Matvæli	Aðgerð	Magn (kg)	Orka (Vött)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Steikt kál- fakjöt	Blástur- sgrillun	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kálfask- anki	Blástur- sgrillun	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lambakjöt

Matvæli	Aðgerð	Magn (kg)	Orka (Vött)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Lambalæri, steikt lamb- akjöt	Blástur- sgrillun	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Alifuglakjöt

Matvæli	Aðgerð	Magn (kg)	Orka (Vött)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Alifuglabit- ar	Blástur- sgrillun	0,2 - 0,25 hver	200	200 - 220	20 - 35	1
Hálfur kjú- lingur	Blástur- sgrillun	0,4 - 0,5 hver	200	190 - 210	25 - 40	1
Unghæna	Blástur- sgrillun	1 - 1,5	200	190 - 210	30 - 45	1
Önd	Blástur- sgrillun	1,5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Fiskur (gufusoðinn)

Matvæli	Aðgerð	Magn (kg)	Orka (Vött)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Heill fiskur	Hefð- bundin mat- reiðsla	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Réttir

Matvæli	Aðgerð	Magn (kg)	Orka (Vött)	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Sætir réttir	Eldun með hefð- bundnum blæstri	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Ljúffengir réttir með soðnum hráefnum (núðlum, grænmeti)	Eldun með hefð- bundnum blæstri	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Ljúffengir réttir með óunnum hráefnum (kartöflum, grænmeti)	Eldun með hefð- bundnum blæstri	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

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)	Tími (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	Tími (mín)		Hillustaða
	Fyrri hlið	Seinni hlið	
Burgers / Borgarar	9 - 13	8 - 10	3
Svínalund	10 - 12	6 - 10	2
Pylsur	10 - 12	6 - 8	3
Nautalund / kálfasteik	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Ristað brauð	1 - 3	1 - 3	3
Ristað brauð með álegg	6 - 8	-	2

Frosin matvæli

- Fjarlægðu umbúðirnar af matvælunum. Settu matvælin á disk.

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

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Frosin pítsa	200 - 220	15 - 25	3
Amerísk pítsa, frosin	190 - 210	20 - 25	3
Kæld pítsa	210 - 230	13 - 25	3

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Frosið pítsusnarl	180 - 200	15 - 30	3
Punnar franskar kartöflur ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pykkar franskar kartöflur ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Bátar / Krókettur ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Kartöflukattar	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Cannelloni, ferskt	170 - 190	35 - 45	2
Lasagna/Cannelloni, frosið	160 - 180	40 - 60	2
Kjúklingavængir	190 - 210	20 - 30	3

1) Snúa 2 til 3 sinnum meðan steikt er.

Tafla yfir tilbúna frosna rétti

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Frosin pítsa ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	2
Kartöflufögur ²⁾ (300 - 600 g)	Hefðbundin matreiðsla eða Blástursgrillun	200 - 220	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	2
Snittubrauð ³⁾	Hefðbundin matreiðsla	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	2

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Ávaxtakaka	Hefðbundin mat-reiðsla	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans	2

1) Forhitaðu ofninn.

2) Snúa 2 til 3 sinnum meðan eldað er.

3) Forhitaðu ofninn.

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 stórrí 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	-
Smjör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Rjómi	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Þeyttu 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 skrófuðu 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 effir að slökkt hefur verið á honum.

Þurrkun

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (klst)	Hillustaða
Baunir	60 - 70	6 - 8	3

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

Brauðbakstur

Ekki er mælt með forhitun.

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Hvítt brauð	180 - 200	40 - 60	2
Snittubrauð	200 - 220	35 - 45	2
Brauðhnúður	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta-brauð	200 - 220	35 - 45	2
Rúgbrauð	180 - 200	50 - 70	2
Dökkt brauð	180 - 200	50 - 70	2
Heilkornbrauð	170 - 190	60 - 90	2

Sjálfvirk ferli



AÐVÖRUN! 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.

- Sjálfvirk uppskrift (valmynd Eldað með aðstoð) — Þessi aðgerð notar forskilgreind gildi fyrir rétt.

Réttir með aðgerðinni Sjálfvirk þyngd
Svínasteik

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

Réttir með aðgerðinni Sjálfvirk þyngd
Heil gæs

Flokkar

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

- Affrysta
- Að elda/bræða
- Svinakjöt/kálfakjöt
- Nautakjöt/villibráð/lambakjöt
- Alifuglakjöt
- Fiskur
- Kaka
- Pítsa/baka/brauð
- Pottréttir/gratín
- Eftirréttir

Affrysta

Affrysta fisk

Settu frosna fiskinn á disk á hvolfi og settu diskinn í ílát til að bráðna vatnið renni burt án þess að sóða örbylgjuofninn út að innan.

Athugaðu matinn reglulega meðan á afþiðingu stendur og snúðu honum nokkrum sinnum. Á meðan fiskurinn er afþíddur skaltu varlega aðskilja fiskstykki er þau eru frosin saman í klump.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
 - Hillustaða: Bottom glass plate
- Eftir afþiðingu skaltu leyfa matnum að standa við stofuhita í álíka langan tíma og það tók að afþiða.

Affrysta alifuglakjöt

Settu matinn sem á að afþiða á disk á hvolfi og settu diskinn í ílát til að bráðna vatnið renni burt án þess að sóða út heimilistækið.

Athugaðu matinn reglulega meðan á afþiðingu stendur og snúðu honum nokkrum

sinnum. Hyldu fituríka staði eins og læri og vængbrodda sem sýnilegir eru með álpappír.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
 - Hillustaða: Bottom glass plate
- Eftir afþiðingu skaltu leyfa matnum að standa við stofuhita í álíka langan tíma og það tók að afþiða.

Affrysta kjöt

Settu frosna kjötið á disk á hvolfi og settu diskinn í ílát til að bráðna vatnið renni burt án þess að sóða út heimilistækið.

Athugaðu matinn reglulega meðan á afþiðingu stendur og snúðu honum nokkrum sinnum. Á meðan maturinn er afþíddur skaltu varlega losa upp hakk eða kjötstykki sem hafa frosið saman í klump.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
- Hillustaða: Bottom glass plate

Eftir afþíðingu skaltu leyfa matnum að standa við stofuhita í álíka langan tíma og það tók að afþíða.

Affrysta brauð

Settu brauðið á disk.

Snúðu brauðinu nokkrum sinnum meðan á affrystingu stendur.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
 - Hillustaða: Bottom glass plate
- Eftir affrystingu skaltu leyfa matnum að standa við stofuhita í álíka langan tíma og það tók að affrysta.

Að elda/bræða

Ferskt grænmeti

Settu saxað grænmeti í fat sem nota má í örbylgjuofni og bættu við um það bil 50 ml af vatni. Lokaðu fatinu (lok eða götuð umbúðafilma fyrir örbylgjuofna).

Snúðu grænmetinu nokkrum sinnum meðan á eldun stendur.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
 - Hillustaða: Bottom glass plate
- Råd: Ef grænmetið er mjög stökkt skal setja minni þyngd. Ef grænmetið er of mjúkt skal setja meiri þyngd.

Frosið grænmeti

Settu frosið grænmeti í fat sem nota má í örbylgjuofni og bættu við um það bil 50 ml af vatni. Lokaðu fatinu (lok eða götuð umbúðafilma fyrir örbylgjuofna).

Snúðu grænmetinu nokkrum sinnum meðan á eldun stendur.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
 - Hillustaða: Bottom glass plate
- Råd: Ef grænmetið er mjög stökkt skal setja minni þyngd. Ef grænmetið er of mjúkt skal setja meiri þyngd.

Soðsteikja lauk

Skerðu lauka í strimla og settu í fat sem nota má í örbylgjuofni með 1 matskeið af smjöri

eða olíu. Lokaðu fatinu (lok eða götuð umbúðafilma fyrir örbylgjuofna).

Snúðu grænmetinu nokkrum sinnum meðan á eldun stendur.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
- Hillustaða: Bottom glass plate

Kartöflur í hýðinu

Settu kartöflur í fat sem nota má í örbylgjuofni og bættu við um það bil 100 ml af vatni. Lokaðu fatinu (lok eða götuð umbúðafilma fyrir örbylgjuofna).

Snúðu kartöflunum nokkrum sinnum meðan á eldun stendur.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
- Hillustaða: Bottom glass plate

Hrísgrjón með grænmeti

Settu forsoðin hrísgrjón í fat sem nota má í örbylgjuofni og bættu við vatni í hlutfallinu 1 : 2 (100 g hrísgrjón og 200 ml vatn). Kryddaðu eftir smekk. Bættu við smjörfllögum, gufusoðnum lauk eða kryddjurtum. Lokaðu fatinu með loki eða gataðri umbúðafilmu fyrir örbylgjuofna.

Snúðu hrísgrjónunum nokkrum sinnum meðan á eldun stendur.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
- Hillustaða: Bottom glass plate

Súkkulaði brætt

Skerðu súkkulaðið í bita og settu í fat.

Hrærðu nokkrum sinnum í súkkulaðinu á meðan það bráðnar.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
- Hillustaða: Bottom glass plate

Smjör brætt

Skerðu smjörið í bita og settu í fat. Lokaðu fatinu (lok eða götuð umbúðafilma fyrir örbylgjuofna).

Hrærðu nokkrum sinnum í smjörinu á meðan það bráðnar.

- Tími í heimilistækinu: fer eftir þyngd
- Hillustaða: Bottom glass plate

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

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

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 selleristilkar, 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 ólífuoiluna og brúnaðu sneiðarnar yfir miðlungshita þar til þær eru gullinbrúnar. Taktu kjötið úr og helltu umframólífuoilunni 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 tómataþeningum. 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 heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 120 mínútur
- Hillustaða: 2

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

Kjötbúðingur með kryddjurtum

Hráefni fyrir 4 skammta:

- brauðsneiðar skornar í litla bita og mýktar með svolitlu heitu vatni
- 1 laukur, finsaxaður og svitaður í svolitlu smjöri
- 1 hvítlauksgeiri, marinn
- 300 g nautahakk
- 300 g svínahakk
- 1 egg
- 1 teskeið salt
- pipar
- paprikuduft
- 1 matskeið söxuð steinselja
- 1 teskeið finlega saxað rósmarín
- 1 teskeið garðablóðbergslauf
- 4 sneiðar beikon, til að hylja

Aðferð:

Blandaðu öllum hráefnum vel saman, mótaðu í kjöthleif og settu í eldfast mót sem nota má í örbylgjuofni. Pektu með beikonsneiðum.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 2

Sænsk hátíðasteik

Hráefni:

- 200 g þurrkaðar plómur
- 150 ml hvítvín
- 1,5 kg svínalund eða kálfahryggur (beinlaus)
- 1 meðalstór laukur
- epli
- salt, pipar og paprikuduft

Aðferð:

Láttu plómurnar mýkjast í hvítvíninu í tvær klukkustundir. Skolaðu kjötið stuttlega með vatni og þurrkaðu síðan. Skerðu raufar í kjötið neðanvert og stingdu plómu inn í hverja rauf og þrýstu henni eins langt og mögulegt er inn í kjötið. Kryddaðu kjötið og settu það í steikarpott þannig að hliðin með

plómunum vísi niður. Flysjaðu laukana og eplið, skerðu í áttunduparta og raðaðu í kringum steikina. Bættu allt að fjórðungi úr lítra af vatni við afganginn af víninu sem plómurnar lágu í og helltu yfir steikina. Hentugt meðlæti eru krókettur,

kartöflugratín, spergilkál, eða annað í þeim dúr.

- Tími í heimilistækinu: 60 mínútur
- Hillustaða: 2

Nautakjöt/villibráð/lambkjöt

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

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 hérahyggir
- 6 einiber (marin)
- salt og pipar
- 30 g bráðið smjör
- 125 ml sýrður rjómi

- súpugrænmeti (gulrætur, blaðlaukur, sellerí, steinselja)

Aðferð:

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

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

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 2

Kanína í sinnepssósu

Hráefni:

- 2 kanínur, hvor 800 g
- salt og pipar
- 2 matskeiðar ólífuolía
- 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. Sáldraðu hveiti yfir og hræðu í. Hræðu úr kjúklingakrafti, hvítvíni og garðablóðbergi og láttu suðuna koma upp.

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

- Tími í heimilistækinu: 90 mínútur
- Hillustaða: 2

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 marinerast 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 effir 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

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:

Þvoðu lambalærið og klappaðu síðan þurr, nuddaðu inn ólífuolíunni og skerðu í kjötið. Kryddaðu með salti og pipar. Flysjað hvítlauksgeirana og skerðu í sneiðar, þrýstu ásamt rósmaríngræinum 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

Kjúklingalæri**Hráefni:**

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

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: 2

Rauðvínssóðinn kjúklingur**Hráefni:**

- 1 kjúklingur
- salt
- pipar
- 1 matskeið hveiti
- 50 g smjörfita
- 500 ml hvítvín
- 500 ml kjúklingakraftur
- 4 matskeiðar sojasósa
- 1/2 búnt af steinselju
- 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 steinselju, 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

Kjúklingavængir**Hráefni:**

- 1 kg kjúklingavængir
- Kryddlögur:
 - 2 matskeiðar olía
 - 2 matskeiðar sojasósa
 - 1 matskeið sinnep
 - 1 hvítlauksgeiri, marinn
 - rósmarín
 - garðablóðberg
 - nýmalaður svartur pipar

Aðferð:

Blandaðu saman oliunni, sojasósu, sinnepi, hvítlauk og kryddjurtum. Þektu kjúklingavængina með kryddleginum og láttu liggja í 2 - 3 klukkustundir.

- Tími í heimilistækinu: 25 mínútur
- Hillustaða: 2

Settu kjúklingavængina í mót sem nota má í örbylgjuofni þannig að skinnið snúi upp.

Kjúklingur, tveir helmingar**Hráefni:**

- 1 kg heill kjúklingur, í tveimur hlutum
- salt
- pipar
- kryddjurtir eftir smekk
- olía til að hella yfir

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 2

Settu kjúklingahelmingana í mót sem setja má í örbylgju þannig að skinnið snúi upp.

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 steinselju, 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, steinselju 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

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 sérrí

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 sérríinu og helltu yfir öndina.

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

- Tími í heimilistækinu: 90 mínútur
- 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

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

Fiskur

Fiskflök í rjómasósu

Hráefni fyrir 4 manneskjur:

- 400 g fiskflök (lindableikja eða regnbogsilungur)
- 20 g matreiðsluolía
- 250 g laukur, skorinn í hringi
- 200 g sýrður rjómi
- paprikuduft, sætt
- sítróna
- salt

Aðferð:

Svitaðu laukinn á pönnu með oliunni þar til hann er gegnsær. Settu hann síðan í smurt eldfast mót.

Hreinsaðu fiskflötin, úðaðu með sítrónu, saltaðu og settu í mótið ofan á laukhringina. Blandaðu saman sýrðum rjóma og paprikudufti að smekk og helltu þessari sósu yfir fiskflökina. Saltaðu létt.

- Tími í heimilistækinu: 12 mínútur
- Hillustaða: 1

Snúðu réttinum þegar hálfur eldunartími er liðinn.

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:

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

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

Skvettu sítrónusafa yfir laxaflökina og láttu marínerast. Purrikaðu 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: 2

Sandflúrurúllur

Hráefni:

- 4 flúrflök eða skarkolafлак
- safi úr hálfri sítrónu
- salt, nýmalaður svartur pipar
- 100 g laufspínat, frosið, þítt
- 1 hvítlauksgeiri
- 2 matskeiðar hvítvín
- 50 ml rjómi

- 1 eggjarauða

Aðferð:

Úðaðu sítrónusaf yfir fiskflökin og kryddaðu með salti og pipar. Kreistu spínatið og kryddaðu með hvítlauk. Þektu flúruflökin með spínatinu og rúllaðu upp í sívalning. Settu í smurt eldfast mót og tryggðu að þunnu endar flakana séu brotnir undir. Úðaðu rúllurnar með hvítvíni.

Þeyttu rjómann og eggjarauðuna saman og saltaðu lítillega. Austu yfir fiskrúllurnar.

- Tími í heimilistækinu: 17 mínútur
- Hillustaða: 2

Fiskflak**Hráefni:**

- 600 - 700 g vatnsviðnis-, laxa- eða sjóbirtingsflök
- 150 g rifinn ostur
- 250 ml rjómi
- 50 g brauðmylsna
- 1 teskeið fáfnisgras
- steinselja, 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 steinselju. Dreifðu blöndunni samstundis yfir fiskflökin og settu litla hnúða af smjöri á blönduna.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 2

Fiskflak, frosið

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Kaka**Sæt ávaxtabaka****Hráefni:**

- 2 plötur af upprunalegu svissnesku bökudeigi eða smjördeigi (rúllað út í fering)
- 50 g malaðar heslihnetur
- 1,2 kg af eplum
- 3 egg
- 300 ml rjómi
- 70 g sykur

Aðferð:

Settu deigið á velmurða 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 vanillusyfri vel saman og settu yfir eplin.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 3

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 maísmjöl
- 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 maísmjölinu, ásamt lyftiduftinu í þeyttu blönduna og blandaðu saman við.

Settu blönduna í smurða bökunarformið með brauðmyslnunni, 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: 2

Gulrótarkaka**Hráefni í blönduna:**

- 150 ml sólblómaolía
- 100 g púðursykur
- 2 egg
- 75 g síróp
- 175 g hveiti
- 1 teskeið kanill
- 1/2 teskeið malaður engifer
- 1 teskeið lyftiduft
- 200 g finrifnar 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:

Þeyttu 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 svolitilli mjólk út í til að gera það smyrjanlegra).

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

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 brauðmysna
- 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 flettu út í langa réttthyrninga. Dreifðu þriðjungu af fyllingunni yfir hvern réttthyrning og rúllaðu síðan upp deighlutunum.

Gerðu fléttu úr þessum þremur deighlutum. Pektu yfirborð fléttunnar með blöndu af eggjarauðu og mjólk og sáldraðu svo yfir hana möndlufögum.

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 2

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 holými 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: 2

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: 3

Eftir bökun:

Láttu kólna, fjarlægðu bökunarpappírinn og skerðu í feringa.

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 maísmjöl
- 225 g hveiti
- 10 g lyftiduft
- 1 krukka af súrum kirsiberjum (375 g)
- 225 g súkkulaðibitar

Annað:

- Pappírform, um það bil 7 cm í þvermál

Aðferð:

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

Blandaðu maísmjölinu, 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 pappírformin, settu formin á bökunarplötu og settu í heimilistækið. Notaðu formkökubakka ef til staðar.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 3

Smákökur**Hráefni:**

- 4 egg
- 2 matskeiðar heitt vatn
- 50 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (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. Peyttu eggjarauðurnar með heitu vatni, 50 g af sykri, vanillusykri og salti. Peyttu 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: 45 mínútur
- Hillustaða: 2

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.

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 smjörinu á hefaða deigið og dreifðu mulningsblöndunni jafnt yfir það.

- Tími í heimilistækinu: 35 mínútur
- Hillustaða: 3

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 vanillusykur (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, vanillusykur 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: 2

Ristuð eplakaka ömmu

Hráefni:

- 250 g smjör
- 250 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (um það vil 8 g)
- 1 klípa salt
- 100 g marsipan
- 5 egg
- 500 g hveiti
- 1 pakki lyftiduft (um það vil 15 g)
- 1 poki piparkökukrydd (um það bil 20 g)
- 50 g kakóduft
- 150 ml rauðvín
- 1,2 kg af eplum

Aðferð:

Settu smjör, sykur, vanillusykur og salt í hræriskál og þeyttu þar til verður dúnnennt. Bættu við marsipan skorinn í litla bita og þeyttu þar til orðið mjúkt. Bættu eggjunum í einu og einu og þeyttu þar til dúnnennt. Bættu hveiti, lyftidufti, piparkökukryddi og kakódufti út í blönduna. Hrærðu rauðvíninu saman við. Settu deigið í djúpa ofnskúffu sem fóðruð er með bökunarpappír og jafnaðu út yfirborðið. Flysjaðu og taktu kjarnann úr eplunum og skerðu þau í 0,5 cm þykkar sneiðar. Plómumauk: Raðaðu sneiðunum ofan á deigið og fylltu í kjarnagötin með plómumauki. Settu síðan inn í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 3
- Eftir bökun skaltu láta kökuna kólna og fjarlægja bökunarpappírinn.

Gljái:

- 250 ml eplasafi
- 1 poki glær glassúr
- Eftir bökun skaltu láta kökuna kólna og fjarlægja bökunarpappírinn.

Blandaðu gljáann með eplasafanum og glassúrpokanum og burstaðu yfir kökuna.

Möndlukaka**Hráefni í blönduna:**

- 5 egg
- 200 g sykur

- 100 g marsipan
- 200 ml ólífulóla
- 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 marsípan í 5 mínútur, bættu síðan ólífulólinni hægt saman við eggjablönduna.

Sigtaðu hveiti, kanil og lyftiduft saman, blandaðu síðan söxuðum pistasíuhnetum og mölðum 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: 2

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.

Eplarúllukaka, frosin

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Ostakaka**Hráefni í botninn:**

- 150 g hveiti
- 70 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (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 handhræivél. Settu síðan blönduna í kæliskápinn 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 eggjahvíturnar með handhræivél 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: 2

Ávaxtakaka**Hráefni:**

- 200 g smjör
- 200 g sykur
- 1 pakki vanillusykur (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 snöggsöðnar möndlur

Annað:

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

Aðferð:

Settu smjör, sykur, vanillusykur 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.

Hrærðu 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 snöggsöðnu möndlunum. Settu kökuna inn í heimilistækið.

- Tími í heimilistækinu: 100 mínútur

- Hillustaða: 2

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 eggji, sykri og köldu vatni og hnoðaðu í deig.

Kældu deigið í kælikápnunum 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: 2

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 lítill 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
- kjarminta

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 þá deigið hefast á hlýjum stað þar til það tvöfaldast að rúmtaki.

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

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

- Tími í heimilistækinu: 25 mínútur
- Hillustaða: 2

Amerísk pítsa, frosin

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Kæld pítsa

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Frosin pítsa

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Frosið pítsusnarl

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

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 smjörð 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.

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

Hræðu 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: 3

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 múskat

Annað:

- Svart bökunarform, smurt, þvermál 28 cm

Aðferð:

Settu hveiti, smjör, egg og krydd í blöndunarskál og hræðu 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 eggjum, sýrða rjómanum og kryddinu saman. Bættu síðan ostinum við.

Helltu fyllingunni yfir beikonið.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 2

Ostabaka

Hráefni:

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

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 múskati. Blandaðu vel aftur og helltu yfir ostinn.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 3

Ostavínarbrauð

Hráefni:

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

Aðferð:

Blandaðu saman fetast, 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

Pierogi (pólsk soðkaka) (30 lítil 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 múskat
- 3 matskeiðar sýrður rjómi
- 2 egg

Annað:

- Bökunarplata með bökunarpappír

Aðferð:

Hnoðaðu spelthveiti, smjör, fitusnauda kvargið og svolítið salt í deig og settu það í kælisþapinn.

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 múskati 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.

Flettu 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: 3

Hvitt 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 volgri 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 hálf rúmtak sitt.

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

- Tími í heimilistækinu: 55 mínútur
- Hillustaða: 2

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 mjölið. 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 hálf rúmtak sitt. Sáldraðu svolitlu mjöli yfir áður en þú bakar.

- Tími í heimilistækinu: 55 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
- svolítill 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 smjóri 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. Pektu yfirborð fléttunnar með blöndu

af eggjarauðu og mjólk og settu hana svo í ofninn.

- Tími í ofninum: 50 mínútur
- Hillustaða: 2

Brauð/rúnnstykki

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Brauð/rúnnstykki, frosin

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Pottréttir/gratín

Fylltir sveppir

Hráefni fyrir 3 manneskjur:

- 6-8 stórir sveppir
- salt
- pipar
- sítrónusafi
- 1 lítil dós bufftómatar, saxaðir, um 150 g
- 1/2 búnt steinselja, söxuð
- nokkur basilíkulauf, söxuð
- 1 sneið af hvítu brauði, rifin í búta
- 75 g Gorgonzola, í teningum
- 3 matskeiðar rjóma

Aðferð:

Hreinsaðu sveppina. Snúðu síðan stilkana úr og skerðu í litla teninga. Kryddaðu með salti og pipar og úðaðu yfir sítrónusafanum.

Blandaðu krydduðu sveppastilkunum saman við bufftómata, steinselju og basilíku, brauð, gorgonzola og rjóma, kryddaðu síðan með salti og pipar. Fylltu sveppahausana og settu í smurt eldfast mót (sem setja má í örbylgju).

- Tími í heimilistækinu: 33 mínútur
- Hillustaða: 1

Fylltir tómatar

Hráefni fyrir 2 manneskjur:

- 4 stórir tómatar, hver um það bil 300 g
- 1 lítill kúrbítur, um það bil 80 g
- 60 g sveppir
- 1 skalotlaukur
- 2 matskeiðar olía
- 100 g soðin hrísgrjón
- 50 ml grænmetisskraftur
- 75 g mozzarella-ostur
- 1 matskeið söxuð steinselja
- salt
- nýmalaður svartur pipar

Aðferð:

Skerðu ofan af hverjum tómati. Notaðu teskeið og skóflaðu út innvolsinu, en skildu eftir um það bil 1 cm brún. Saxaðu tómatkjötið fint. Undirbúðu kúrbitinn og skerðu hann í teninga. Skerðu sveppina í

sneiðar. Flysjaðu og finsaxaðu skalotlaukinn.

Hitaðu olíuna á pönnu. Snöggsteiktu skalotlaukinn. Bættu kúrbítum og sveppunum við og snöggsteiktu í smástund. Bættu við hrísgrjónunum, söxuðum tómát og grænmetiskraftinum og eldaðu í 5 mínútur. Skerðu mozzarella-ostinn í litla teninga. Bættu mozzarella-ostinum og steinselju við hrísgrjónin og kryddaðu með salti og pipar. Fylltu tómátana með hrísgrjónunum og settu toppinn aftur á þá. Settu tómátana í smurt eldfast mót (sem má setja í örbylgju).

- Tími í heimilistækinu: 15 mínútur
 - Hillustaða: Bottom glass plate
- Snúðu réttinum þegar hálfur eldunartími er liðinn.

Kartöflu- og kúrbítsgratín

Hráefni fyrir 2 manneskjur:

- 250 g kartöflur
- 200 g kúrbítur
- salt
- nýmalaður hvítur pipar
- 130 g blandaður rifinn ostur (t.d. pítsublanda)
- 1 lítil dós ansjósar (60 g)
- 1 hvítlauksgeiri, marinn
- 1 skalotlaukur, fint saxaður
- 150 ml rjómi (36%)
- ferskar kryddjurtir (t.d. basilíka, kryddmæra, kjarrminta, garðablóðberg) eða kryddblanda
- svolítil ólífuoúla

Aðferð:

Flysjaðu kartöflurnar og skerðu í þunnar sneiðar.

Þvoðu kúrbítinn og þurrkaðu hann vandlega með eldhúspappír. Skerðu í þunnar sneiðar. Smyrðu eldfast mót (sem má setja í örbylgju) létt með ólífuoúlu.

Blandaðu kartöflu- og kúrbítsneiðunum saman og kryddaðu með salti og pipar.

Blandaðu saman við 100 g af osti, hvítlauknum og skalotlauknum og leggðu í lögum í eldfasta mótið með ansjósunum.

Blandaðu því sem eftir er af ostinum við rjómann. Bættu við finsöxuðum kryddjurtum eða kryddböndu. Blandaðu varlega saman og austu yfir réttinn.

- Tími í heimilistækinu: 33 mínútur
- Hillustaða: 1

Ostagratin

Hráefni fyrir 3 manneskjur:

- 8 sneiðar af hvítu brauði
- 100 ml hvítvín
- 1 laukur, skorinn í þunna hringi
- 100 g rifinn ostur (Gruyere- eða Alpine-ostur)
- 400 ml mjólk
- 3 egg
- salt
- nýmalaður svartur pipar
- múskat, nýrifíð
- 100 g reykt beikon í teningum
- 40 g smjörflogur
- 1 búnt af graslauk

Aðferð:

Skerðu brauðið skáhallt í báðar átti til að búa til 32 þríhyrninga. Leggðu sitt á hvað lög af brauði og laukhringjum í flatt eldfast mót (sem setja má í örbylgju). Úðaðu með hvítvíni.

Þeyttu ostinn með mjólkinni og eggjunum. Kryddaðu að smekk og helltu yfir brauðið. Dreifðu beikoninu jafnt yfir réttinn og stráðu svo smjörflogum yfir.

Dreifðu graslauknum yfir réttinn áður en hann er borinn fram.

- Tími í heimilistækinu: 30 mínútur
- Hillustaða: 1

Blaðlaukskássa

Hráefni fyrir 2 – 3 manneskjur:

- 500 g blaðlaukur
- 250 g kvarg (hálffeitt)
- 50 ml sýrður rjómi
- 1 egg
- 50 g rifinn ostur, t.d. Parmesan
- 1 hvítlauksgeiri
- salt
- nýmalaður svartur pipar
- 2 – 3 sneiðar skinka
- 1 kúfuð matskeið brauðmylsna
- smjörflögur

Aðferð:

Skerðu blaðlaukinn í 1 cm þykka hringi og eldaðu í sjóðandi saltvatni í 5 mínútur. Helltu vatninu af og láttu síga vel af. Skerðu skinkuna í strimla.

Hrærðu kvargið, sýrða rjómann, egginn og 2/3 af ostinum saman. Merðu hvítlaukinn út í blönduna og hrærðu hann saman við. Bættu að lokum við blaðlauknum og skinkunni. Kryddaðu með salti og pipar. Settu samstundis í smurt eldfast mót (sem setja má í örbylgju).

Blandaðu saman því sem eftir er af ostinum og brauðmylsnunni og sáldraðu yfir réttinn. Sáldraðu smjörflögum rausnarlega yfir.

- Tími í heimilistækinu: 40 mínútur
- Hillustaða: 1

Fyllt cannelloni

Sem forréttur fyrir 4 manneskjur

Sem aðalréttur fyrir 2 manneskjur

Hráefni:

- 1 laukur, fint saxaður
- 1 teskeið smjörlíki
- 1 hvítlauksgeiri
- 1 pakki af frosnu laufspínati (300 g)
- 150 g rifinn ostur
- 1 dós tómatar (400 g)
- 10 cannelloni-rör (ósoðin)
- skyndikraftblanda
- salt
- hvítur pipar

- kjarrminta
- paprikuduft
- múskat

Aðferð:

Snöggsteiktu laukana í smjörlíki á pönnu. Bættu frosnu spínatinu við og hrærðu í af og til á meðan spínatið bráðnar. Haltu áfram að elda í um það bil 5 mínútur, kryddaðu með 50 g af rifnum osti, hvítum pipar, skyndikraftblöndunni, mördum hvítlauksgeira og múskati. Láttu suðuna koma upp og eldaðu í 3 – 4 mínútur. Fylltu cannelloni-rörin með blöndunni.

Til að búa til tómátgrunninn skaltu hella innihaldinu úr dósinni í eldfast mót (sem má setja í örbylgju), merðu tómátana með gaffli og kryddaðu með salti, hvítum pipar, kjarrmintu og paprikudufti. Taktu helminginn af tómátgrunninum í sérstaka skál.

Helltu helmingnum af tómátgrunninum í eldfasta mótið og settu fylltu cannelloni-rörin ofan á, þektu með afganginum af tómátgrunninum.

- Tími í heimilistækinu: 26 mínútur
- Hillustaða: 1

Kartöflugratin**Hráefni:**

- 1000 g kartöflur
- 1 teskeið af hverju, salti, pipar og múskati
- 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 (sem má setja í örbylgju) 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 grafínið.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 1

Grænmetiseggjanúðlur (spätzle)

Hráefni fyrir 2 manneskjur:

- 250 g ferskar spätzle-núðlur
- 2 miðlungsstórir selleristönglar, um það bil 100 g
- 1 stór gulrót, um það bil 150 g
- 1 matskeið smjör
- 50 ml kraftur
- 100 g hreinn rjómaostur eða rjómaostur með kryddjurtum (t.d. Cantadou)
- salt
- nýmalaður svartur pipar
- 1/2 búnt graslaukur
- 30 g rifinn ostur, t.d. Sbrinz eða Parmesan
- 100 ml matreiðslurjómi

Aðferð:

Settu spätzle-núðlurnar í smurt eldfast mót (sem má setja í örbylgju).

Undirbúðu og skerðu sellerið og gulrótina í teninga. Snöggsteiktu stuttlega í smjöri á steikarpönnu. Bættu við kraftinum, settu lokið á og eldaðu grænmetið í 5 mínútur. Taktu pönnuna af hellunni. Hræðu rjómaostinum saman við. Kryddaðu grænmetið með salti og pipar.

Helltu grænmetissósunni yfir spätzle-núðlurnar. Notaðu skæri til að saxa

graslaukinn yfir réttinn. Sáldraðu yfir rifnum osti og úðaðu rjómanum yfir.

- Tími í heimilistækinu: 16 mínútur
- Hillustaða: 2

Pastagratín

Hráefni:

- 1 lítri vatn
- salt
- 250 g tagliatelle
- 250 g soðin skinka
- 20 g smjör
- 1 búnt af steinselju
- 1 laukur
- 100 g smjör
- 1 egg
- 250 ml mjólk
- salt, pipar og múskat
- 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 steinselju 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 múskat og helltu því síðan yfir pastablönduna. Dreifðu síðan Parmesan-ostinum yfir mótið.

- Tími í heimilistækinu: 45 mínútur
- Hillustaða: 2

Nautakjötspottrettur

Hráefni:

- 600 g nautakjöt
- salt og pipar

- hveiti
- 10 g smjör
- 1 laukur
- 330 ml dökkur bjór
- 2 teskeiðar púðursykur
- 2 teskeiðar tómataumk
- 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 fint, steiktu létt í svolitlu smjöri, settu síðan á diskinn ofan á kjötið.

Blandaðu saman dökkum bjór, púðursykri, tómataumki 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: 2

Lasagna**Hráefni fyrir kjötsósuna:**

- 100 g röndótt beikon
- 1 laukur
- 1 gulrót
- 100 g selleri
- 2 matskeiðar ólífuoía
- 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 múskat

Sett saman við:

- 3 matskeiðar smjör

- 250 g grænt lasagna
- 50 g Parmesa-ostur, rifinn
- 50 g mildur ostur, rifinn

Aðferð:

Notaðu beittan hnif, skerðu beikonið frá skorpunni og brjóskinu og skerðu það í fina teninga. Flysjaðu laukinn og gulrótina, hreinsaðu sellerið og skerðu allt grænmetið í fina 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 afgang með kjötkraftinum. Kryddaðu kjötsósuna með tómataumki, 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 múskati 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: 2

Lasagna/Cannelloni, frosið

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Moussaka (fyrir 10 manns)**Hráefni:**

- 1 saxaður laukur
- ólífuolía
- 1,5 kg hakkað kjöt
- 1 dós saxaðir tómatar (400 g)
- 50 g rifinn ostur
- 4 teskeiðar brauðmylsna
- 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 múskat

Sett saman við:

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

Aðferð:

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

Bættu söxuðum tómötum, rifnum Emmental-osti og brauðmylsnu 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 múskati 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: 2

Frankónísk soðkökupanna**Hráefni:**

- Um það bil 1000 g kalkúnastrimlar
- 1 lítill dós sveppir (lítill hausar)
- 500 g saxaður laukur
- 1 kg soðkökudeig
- 400 g rifinn ostur
- 250 ml rjómi

Aðferð:

Kryddaðu kalkúnastrimlana með salti, pipar, paprikudufti, o.s.frv. Snöggsteiktu saxaða laukinn. Láttu síga vel af sveppunum. Blandaðu síðan saman kjötinu, lauknum og sveppunum og settu í eldfast mót. Blandaðu soðkökudeiginu og ostinum saman og settu ofan á kalkúnablönduna. Helltu síðan rjómanum yfir.

- Tími í heimilistækinu: 75 mínútur
- Hillustaða: 2

Franskar kartöflur

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Kartöfluklattar

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Bátar/Krókettur

Leiðbeiningarnar varðandi tíma og hitastig eru á umbúðunum. Fylgdu leiðbeiningum framleiðandans.

Eftirréttir**Apríkósukrem**

Hráefni fyrir 2 manneskjur:

- 250 g apríkósur
- 100 ml hvítvín
- 2 – 3 matskeiðar sykur
- 150 g mascarpone-ostur eða kvarg (rjómaostur)
- 250 ml rjómi
- 2 matskeiðar apríkósulíkjör eða kirsuberjabrandi

Aðferð:

Blandaðu apríkósunum saman við hvítvínið og sykurinn í skál og veldu kerfið Apríkósukrem. Láttu kólna.

Peyttu soðnu apríkósurnar til að blanda þær vandlega eða maukaðu þær með töfrasprotu. Hræðu mascarpone-ostinum eða kvarginu saman við maukið, eina skeið í einu.

Peyttu rjómann þar til hann er stífur og hræðu varlega saman við apríkósukremið. Bættu við apríkósulíkjör eða kirsuberjabrandii til að gefa apríkósurjómanum þægilegan ilm.

Settu rjómann á svalan stað.

- Tími í heimilistækinu: 6 mínútur
- Hillustaða: Bottom glass plate

Amaretto-ferskjur

Hráefni fyrir 2 manneskjur:

- 4 ferskjuhellingar úr dós
- 50 g möndlumakkarónukökur (amaretti)
- 1 kúfuð matskeið sykur (1)
- 1 matskeið kakóduft

- 1 matskeið Vin Santo (ítalskt eftirréttarvín) eða Grand Marnier
- smjörflögur
- 100 ml sýrður rjómi
- 1 matskeið sykur (2)

Aðferð:

Láttu síga vel af ferskjunum og settu þær í vel smurt eldfast mót. Brjóttu sundur möndlumakkarónukökurnar og blandaðu þeim saman við sykurinn (1) og kakóduftið. Bættu Vin Santo við til að mynda þykkt þykkni. Mótaðu í 4 kúlur og settu inn í ferskjuhellingina.

Berðu fram heitar ferskjur með sýrðum rjóma, sættum með sykri (2).

- Tími í heimilistækinu: 5 mínútur
- Hillustaða: Bottom glass plate

