

Ostaveisla

Girnilegar uppskriftir og vínin sem passa



VÍNBUÐIN



KJÚKLINGUR VAFINN PARMASKINKU

MEÐ FETAOSTAFYLLINGU OG RAUÐVÍNSSÓSU

Fyrir 6 manns

6 meðalstórar kjúklingabringur
6 sneiðar parmaskinka

Fylling:
4 msk. ristaðar furuhnetur
4 msk. fetaostur með sólpurrkuðum tómötum
125 g rjómaostur með svörtum pipar

Aðferð: Skerið vasa í kjúklingabringurnar og setjið fyllinguna í með teskeið. Vefjið parmaskinkunni utan um bringurnar og leggið í olíuboríð, eldfast mót. Steikið í ofni við 170°C í 30-40 mínútur, allt eftir því hve stórar bringurnar eru.

RAUÐVÍNSSÓSA MEÐ SÓLPURRKUÐUM TÓMÖTUM

1 stór laukur
100 g sveppir
½ l kjúklingakraftur (vatn og teningur)
1 rauðvínsflaska (750 ml)
50 g sólpurraðir tómatar
4 msk. smjör
Salt og svartur pipar
Kjötkraftur til bragðbætis
Maisenamjöl til pykkingar

Aðferð: Saxið laukinn og sveppina smátt og steikið í olíu eða smjöri. Hellið rauðvíni í pott og látið það sjóða niður þangað til u.þ.b. ½ lítri er eftir. Bætið kjúklingasöðinu saman við og látið aftur sjóða niður um helming. Sigtið laukinn og sveppina úr sósunni. Bragðbætið með kjötkrafti. Þeytið smjörið í sósuna og kryddið með salti og nýmuldum, svörtum pipar. Bætið sólpurrrkuðu tómötunum út í sósuna rétt áður en hún er borin fram.

BAKADIR SMÁTÓMATAR MED BASILÍKU, HVÍTLAUK OG MOZZARELLA

1 poki mozzarellaostur í litlum kúlum
1 askja smátómatar
2 msk. ólífuolía
2 msk. fersk basilíka
1 msk. hvítlaukur
Salt og svartur pipar

Aðferð: Skerið tómata og mozzarellakúlurnar í tvennt. Veltið upp úr ólífuolunni og stráið hvítlauk og basilíkulaufum yfir. Bakið við 170°C í 15 mínútur.

Með þessu er gott að bera fram ferskt klettasalát og ólífur.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.

VÍNBUÐIN



AUSTURLENSKT LAMB

MEÐ BÖKUÐUM GULLOSTI OG SALTHNETUM

Fyrir 6 manns

1,2 kg lambafillet, fituhreinsað

Marineriing:
1 msk. matoróla
2 hvítlauksgeirar, fint saxaðir
50 g laukur, fint saxaður
1 dl rauðvín
1,5 dl sæt chili-sósa
½ dl worcester-sósa
2 msk. púðursykur
Salt og pipar
1 ts. villijurtablanda frá Pottagöldrum

Aðferð: Blandið öllu saman. Takið frá 2 msk. af marineringu til að nota í sósuna. Látið lambið marinerast í u.þ.b. 3 klst. Þerrið marinerunguna af kjötinu og brúnið það á pönnu. Steikið við 175°C í 12-16 mínútur, allt eftir þykkt kjötbitans.

ENGIFERKRYDDUÐ LAMBASÓSA

6 dl lambakjötssöð (eða vatn og teningar)
2 dl rauðvín
2 ts. smátt saxaður engifer
2 msk. marineriing
Sósujafnari

Aðferð: Látið suðuna koma upp á lambakjötssöðinu ásamt engifer og rauðvíni. Látið sjóða í 12-15 mínútur og bætið síðan 2 msk. af marineringu saman við. Bragðbætið með kjötkrafti og þykkið.

BAKADUR GULLOSTUR MEÐ SÆTU MANGÓ OG SALTHNETUM

2 stk. gullostur
6 msk. sætt mangó-chutney
100 g salthnetur

Aðferð: Skerið gullostinn í 6 bita hvorn fyrir sig. Raðið í form og stráið salthnetum yfir. Smyrjið síðan með mangó-chutney og bakið með lambinu.

BAUNASPIRU-, SPÍNAT- OG GRÆNBAUNASALAT

150 g baunaspíruur 2 msk. olía
150 g spínat 1 ts. salt
200 g sykurbauinir 1 ts. sykur
100 g vorlaukur, skorinn í sneiðar

Aðferð: Skerið sykurbauininar í bita, saxið vorlaukinn og hreinsið spinatið. Setjið olíu á pönnuna og steikið saman bauinir og vorlauk í 1 mínútu, bætið út í baunaspírum, spinati og loks salti og sykri. Veltið vel saman og berið fram heitt.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.

VÍNBUÐIN



GRÆNMETISLASAGNE

MEÐ FJÓRUM OSTUM OG BRAUDBOLLUM

Fyrir 6 manns

Sósa:
1 msk. ólífuolía
1 laukur, u.þ.b. 100 g, saxaður
1-2 hvítlauksrif, söxuð
4 msk. tómatauk (puré)
1 dós niðursoðinir tómatar
1 ts. oregano
1 ts. rósmarín
3 dl vatn
200 g sveppir í bitum
200 g blómkál í bitum
200 g spergilkál í bitum
200 g kúrbitur í bitum
200 g niðursoðnar kjúklingabaunir
1 pakki grænt lasagne
500 g kotasæla
125 g gráðaoastur
1 poki rifinn gratinostur
2 pokar mozzarella, litlar kúlur, skornar í tvennt
1 askja konfektómatar, u.þ.b. 250 g

Aðferð: Byrjið á að laga sósuna. Svitið saman lauk og hvítlauk og bætið síðan tómataukinu út í ásamt oregano og rósmarín. Bætið niðursoðnum tómötum saman við ásamt vatni og látið sjóða við vægan hita í 10-15 mínútur. Steikið grænmetið á pönnu í olíu og blandið út í sósuna ásamt kjúklingabaunum. Látið sjóða í 2-3 mínútur.

Síðan er öllu raðað saman á eftirfarandi hátt: Kotasæla, rifinn gratinostur, lasagneplötur, grænmetisblanda, gráðaoastur, lasagneplötur, kotasæla, rifinn gratinostur, grænmetisblanda, lasagneplötur, kotasæla, gratinostur og grænmetisblanda. Setjið síðan konfektómata og mozzarellaostan ofan á allt saman og bakið við 180°C í 30-40 mínútur.

BRUDBOLLUR

2 ½ bolli spelt 2 dl graskersfræ
1 bolli heilheiti 2 dl rifinn AB ostur
5 ts. lyftiduft ½ l AB mjólk
1 ts. salt 1 litil dós kotasæla
2 ½ dl hörfræ 1 msk. hlynsiróp
3 dl sólblómafræ

Aðferð: Hitið ofninn í 180°C. Blandið öllu saman og mótið litlar bollur. Setjið í heitan ofn og bakið í 15-20 mínútur.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.

VÍNBUÐIN



LAX STEIKTUR Í HAFRAMJÖLI

MEÐ OSTAVÍNBERJASALATI OG RJÓMABÖKUÐUM EPLAKARTÖFLUM

Fyrir 6 manns

1-1,2 kg lax
3 dl haframjöl
1 dl heilheiti
Salt og pipar
2 msk. smjör til steikingar

Aðferð: Blandið saman heilheiti og haframjöli í matvinnsluvél. Veltið laxastykkjunum upp úr blöndunni og steikið í smjöri á báðum hliðum. Færið á eldfast fat og bakið við 180°C í u.þ.b. 10 mínútur.

RJÓMABAKADAR EPLAKARTÖFLUR

600 g kartöflur
2 epli
3 dl rjómi
125 g rjómaostur með kryddböndu
2 msk. ferskur graslaukur
Salt og pipar

Aðferð: Skerið kartöflur í þunnar sneiðar og saxið epln. Setjið í eldfast mót ásamt graslaukunum. Kryddið með salti og pipar. Bræðið saman rjóma og rjómaost með kryddböndu og hellið yfir kartöflurnar og epln. Bakið við 160°C í 40 mínútur.

OSTAVÍNBERJASALAT

1 dós kotasæla með ananas
30 græn vínber
30 blá vínber
200 g Maribo kúmenostur, 26%
100 g blaðlaukur, í sneiðum
1 græn paprika, í bitum

Aðferð: Skerið vínberin í tvennt og hreinsið steinana úr. Bætið blaðlauk og papriku saman við. Skerið Maribo kúmenostinn í bita og blandið öllu saman ásamt kotasælu.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.

VÍNBUÐIN



IRISH COFFEE OSTASKYRKAKA

Fyrir 6 manns

200 g makkarónukökur
50 g púðursykur
½ dl viski
1 dl sterkt espressokaffi
400 g rjómaostur
2 dósir vanilluskyr
4 dl rjómi
50 g flórsykur
1 msk. hlynsiróp
3 stk. matarlímsblöð

Aðferð: Blandið saman espressokaffi, viskii og púðursykri. Myljið makkarónukökur og bætið út í kaffiblönduna. Setjið í botninn á skál eða fati. Leggið matarlímið í bleyti í köldu vatni. Blandið saman rjómaosti, vanilluskryri og flórsykri og hrærið vel saman. Þeytið rjómann og setjið saman við blönduna. Leysið matarlímið upp í hlynsirópi og hrærið varlega út í blönduna. Hellið blöndunni yfir makkarónukökur og kælið í 2-3 klst. Stráðið súkkulaðisþæni yfir kökuna og berið fram með góðu kaffi.

Á BAKHLIÐINNI MÁ SJÁ LISTA YFIR VÍN SEM HENTA VEL MEÐ ÞESSUM RÉTTI.

VÍNBUÐIN

Uppskriftin er frá Mjólkursamsöluinni.

Uppskriftin er frá Mjólkursamsöluinni.

Uppskriftin er frá Mjólkursamsöluinni.

Uppskriftin er frá Mjólkursamsöluinni.

Uppskriftin er frá Mjólkursamsöluinni.

