



**Husqvarna**

 **Electrolux**

# 1. AUTOMATISKA PROGRAM



Displayen visar ugnsnivå och förinställda tillagningstider för alla automatiska recept. Sluttid visas också på displayen för automatiska recept med matlagningstermometer.

I menyn Tillagningshjälp är maträtterna indelade i olika kategorier:

- Gris/Kalv
- Nöt/Vilt/Lamm
- Fågel
- Fisk
- Mjuk kaka
- Efterrätter
- Pizza/Paj/Bröd
- Ugnsrätter/Gratänger
- Smårätter
- Kombi Ånga
- Halvfabrikat

## 1.1 Automatiska program

Dessa 3 automatiska program ger optimala inställningar för alla slags kött eller andra recept:

- Köttprogram med Vikt automatisk (menyn Tillagningshjälp) - denna funktion beräknar automatiskt tillagningstiden. För att använda den måste matens vikt matas in.
- Köttprogram med Matlagningstermometer Auto (menyn Tillagningshjälp) - denna funktion beräknar automatiskt tillagningstiden. För att använda den måste kärntemperaturen matas in. En ljudsignal hörs när programmet är klart.
- Automatiska recept (menyn Tillagningshjälp) - denna funktion använder fördefinierade värden för en maträtt. Förbered maträtten enligt receptet i denna bok.

Vikt automatisk -rätter
Grisstek
Kalvstek
Bräserat kött
Viltstek

Vikt automatisk -rätter
Lammstek
Hel kyckling
Kalkon, hel
Hel anka
Hel gås
Matlagningstermometer Auto -rätter
Stek av gris
Engelsk rostbiff
Rostbiff
Stek av vilt
Lammstek, rosa
Benfri kyckling
Hel fisk

## 1.2 Gris/Kalv

### Grisstek

#### Inställningar:

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 000 och 3 000 g.

#### Beskrivning:

Krydda köttet efter smak och lägg det i en ugnsfast form. Tillsätt vatten eller annan vätska; botten bör vara täckt till ett djup av 20–40 mm. Vänd steken efter cirka 30 minuter.

– Ugnsnivå: 1

### Stek av gris

#### Inställningar:

Automatisk matlagningstermometer, kärntemperatur 75 °C.

#### Beskrivning:

Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

– Ugnsnivå: 1

## Fläsklägg

### Ingredienser:

- 1 baklägg av fläsk 0,8 - 1,2 kg
- 2 matskedar matolja
- 1 tesked salt
- 1 tesked ädelpaprika
- 1/2 tesked basilika
- 1 liten burk skivade champinjoner (280 g)
- soppgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)
- vatten

### Beskrivning:

Skär i svålen runtom hela fläskläggen. Blanda olja, salt, paprika och basilika och sprid ut över fläskläggen. Lägg fläskläggen i en ugnspanna och strö ut champinjonerna över den. Tillsätt soppgrönsaker och vatten; botten bör vara täckt till ett djup av 10 - 15 mm. Vänd steken efter cirka 30 minuter.

- Tid i ugnen: 160 minuter
- Ugnsnivå: 1

## Fläskbog

### Ingredienser:

- 1,5 kg fläskbog med skinn, från ungris
- salt
- peppar
- 2 matskedar olivolja
- 150 g fint skuren selleri
- 1 purjolök, skivad
- 1 liten burk tomat, finhackade (400 g)
- 250 ml grädde
- 2 vitlöksklyftor, skalade och krossade
- färsk rosmarin och timjan

### Beskrivning:

Skär rutor i skinet med en vass kniv. Krydda med salt och peppar och bryn på alla sidor med olivolja på en långpanna. Fräs selleri och purjolök med lite olja i en ugnspanna, tillsätt sedan tomat, grädde, vitlöksklyftor, rosmarin och timjan. Rör om och lägg fläskbogen ovanpå. Sätt in i produkten.

- Tid i ugnen: 130 minuter
- Ugnsnivå: 1

## Kalvstek

### Inställningar:

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 000 och 3 000 g.

### Beskrivning:

Krydda köttet efter smak och lägg det i en ugnsfast form. Tillsätt vatten eller annan vätska; botten bör vara täckt till ett djup av 10–20 mm. Täck över med ett lock.

- Ugnsnivå: 1

## Kalvlägg

### Ingredienser:

- 1 baklägg av kalv 1,5 - 2 kg
- 4 skivor kokt skinka
- 2 matskedar matolja
- 1 tesked salt
- 1 tesked ädelpaprika
- 1/2 tsk basilika
- 1 liten burk skivade champinjoner (280 g)
- soppgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)
- vatten

### Beskrivning:

Skär 8 snitt på längden runtom hela kalvläggen. Skär fyra skivor av kokt skinka i halv och placera i snitten. Blanda olja, salt, paprika och basilika och sprid ut över kalvläggen. Lägg kalvläggen i en ugnspanna och strö ut champinjonerna över den. Tillsätt soppgrönsaker och vatten till kalvlägget; botten bör vara täckt till ett djup av 10 - 15 mm. Vänd steken efter cirka 30 minuter.

- Tid i ugnen: 160 minuter
- Ugnsnivå: 1

## Ossobuco

### Ingredienser:

- 4 matskedar smör för bryning
- 4 kalvläggsskivor, cirka 3 - 4 cm tjocka (skurna på tvären i förhållande till benen)
- 4 medelstora morötter, skurna i små tärningar
- 4 stjälkar selleri, skurna i små tärningar

- 1 kg mogna tomat, skalade, halverade, urkärnade och tärnade
- 1 knippe persilja, sköljd och grovhackad
- 4 matskedar smör
- 2 matskedar mjöl för panering
- 6 matskedar olivolja
- 250 ml vitt vin
- 250 ml köttbuljong
- 3 medelstora lökar, skalade och finhackade
- 3 vitlöksklyftor, skalade och tunt skivade
- 1/2 tesked vardera av timjan och oregano
- 2 lagerblad
- 2 kryddnejlikor
- salt, nymalen svartpeppar

**Beskrivning:**

Smält 4 matskedar smör i en ugnspanna och fräs grönsakerna i den. Ta ut grönsakerna ur pannan.

Skölj av kalvläggsskivorna, torka, krydda och täck dem sedan med mjölet. Skaka av överblivet mjöl. Hetta upp olivoljan och bryn skivorna på medelhög värme tills de är gyllenbruna. Ta ur köttet och håll av överbliven olivolja.

Deglasera köttsaften i ugnspannan med 250 ml vin, håll över i en kastrull och låt sjuda en stund. Tillsätt 250 ml köttbuljong samt persilja, timjan, oregano och tärnade tomat. Krydda med salt och peppar. Låt sedan koka upp igen.

Lägg grönsakerna i en ugnspanna, lägg köttet ovanpå och håll såsen över allting. Täck ugnspannan med ett lock och ställ in i produkten.

– Tid i ugnen: 120 minuter

– Ugnsnivå: 1

**Fyllt kalvstek****Ingredienser:**

- 1 småfranska
- 1 ägg
- 200 g köttfärs
- salt, peppar
- 1 hackad lök
- hackad persilja
- 1 kg kalvbringa (med ficka utskuren)

- soppgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)
- 50 g bacon
- 250 ml vatten

**Beskrivning:**

Dränk in småfranskan i vatten och krama sedan ur vattnet. Blanda sedan med ägg, köttfärs, salt, peppar, hackad lök och persilja.

Krydda kalvbringan (med ficka utskuren) och fyll fickan med köttfärsen. Sy sedan igen öppningen.

Placera kalvbringan i en ugnspanna. Tillsätt soppgrönsaker, bacon och vatten. Vänd steken efter cirka 30 minuter.

– Tid i ugnen: 100 minuter

– Ugnsnivå: 1

**Köttfärslimpa****Ingredienser:**

- 2 torra småfranskor
- 1 lök
- 3 matskedar hackad persilja
- 750 g blandfärs
- 2 ägg
- salt, peppar och paprika
- 100 g baconskivor

**Beskrivning:**

Dränk in bullarna i vatten och krama sedan ur vattnet. Skala och finhacka löken, fräs den sedan och tillsätt hackad persilja.

Blanda färsen, äggen, de urkramade småfranskorna och löken. Smaksätt med salt, peppar och paprika. Placera på ett rektangulärt stekfat och täck med baconskivor. Tillsätt lite vatten och ställ in ugnen.

– Tid i ugnen: 70 minuter

– Ugnsnivå: 1

**1.3 Nöt/Vilt/Lamm****Engelsk rostbiff****Inställningar:**

Automatisk matlagningstermometer. Kärntemperatur för:

- Röd - 48 °C
- Rosa - 65 °C
- Välstekt - 70 °C

**Beskrivning:**

Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

– Ugnsnivå: 1

**Rostbiff****Inställningar:**

Automatisk matlagningstermometer.  
Kärntemperatur för:

- Röd - 50 °C
- Rosa - 65 °C
- Välstekt - 70 °C

**Beskrivning:**

Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

– Ugnsnivå: 1

**Bräserat kött**

Använd inte detta program för maträtter baserade på rostbiff och stek.

**Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 000 och 3 000 g.

**Beskrivning:**

Krydda köttet efter smak och lägg det i en ugnsfast form. Tillsätt vatten eller annan vätska; botten bör vara täckt till ett djup av 10–20 mm. Täck över med ett lock.

– Ugnsnivå: 1

**Marinerad stek****För att göra marinaden:**

- 1 l vatten
  - 500 ml vinäger
  - 2 teskedar salt
  - 15 pepparkorn
  - 15 enbär
  - 5 lagerblad
  - 2 knippen soppsgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)
- Låt allting koka upp och låt sedan svalna.
- 1,5 kg stek

Häll marinaden över steken tills den är täckt och låt den marineras i 5 dagar.

**Ingredienser för stekning:**

- salt
- peppar
- soppsgrönsakerna från marinaden

**Beskrivning:**

Ta steken ur marinaden och torka den. Krydda med salt och peppar och bryn på alla sidor i en ugnspanna. Tillsätt soppsgrönsaker från marinaden.

Häll marinad i formen; botten bör vara täckt till ett djup av 10 - 15 mm. Täck över ugnspannan med ett lock och ställ in i produkten.

– Tid i ugnen: 150 minuter

– Ugnsnivå: 1

**Stek av vilt****Inställningar:**

Automatisk matlagningstermometer. Inerttemperatur 70 °C.

**Beskrivning:**

Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

– Ugnsnivå: 1

**Viltstek****Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 000 och 3 000 g.

**Beskrivning:**

Krydda köttet efter smak och lägg det i en ugnsfast form. Tillsätt vatten eller annan vätska; botten bör vara täckt till ett djup av 10–20 mm. Täck över med ett lock.

– Ugnsnivå: 1

**Harsadel****Ingredienser:**

- 2 harsadlar
- 6 enbär (krossade)
- salt och peppar
- 30 g smält smör
- 125 ml gräddfil
- soppsgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)

**Beskrivning:**

Gnid in harsadlarna med krossade enbär, salt och peppar, och stryk på smält smör.

Lägg harsadlarna i en ugnspanna, håll gräddfil över och lägg i soppsgrönsaker.

– Tid i ugnen: 35 minuter

– Ugnsnivå: 1

**Kanin i senapssås****Ingredienser:**

- 2 kaniner, 800 g vardera
- salt och peppar
- 2 matskedar olivolja
- 2 grovhackade lökar
- 50 g tärnad bacon
- 2 matskedar mjöl
- 375 ml kycklingbuljong
- 125 ml vitt vin
- 1 tesked färsk timjan
- 125 ml grädde
- 2 matskedar Dijonsenap

**Beskrivning:**

Skär kaninerna i 8 lika stora bitar, smaksätt med salt och peppar och bryn på alla sidor.

Tag ur kaninbitarna och bryn lök och bacon. Strö över mjöl och rör om. Rör i kycklingbuljong, vitt vin och timjan, och låt koka upp. Lägg i ugnform.

Tillsätt grädde och Dijonsenap, lägg i köttet, täck över med ett lock och ställ sedan in i produkten.

– Tid i ugnen: 90 minuter

– Ugnsnivå: 1

**Vildsvin****För att göra marinaden:**

- 1,5 l rött vin
  - 150 g rotselleri
  - 150 g morötter
  - 2 lökar
  - 5 lagerblad
  - 5 kryddnejlikor
  - 2 knippen soppsgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)
- Låt allting koka upp och låt sedan svalna.

- 1,5 kg vildsvinsstek (bog)

Häll marinaden över steken tills den är täckt och låt den marineras i 3 dagar.

**Ingredienser för stekning:**

- salt
- peppar
- soppsgrönsaker från marinaden
- 1 liten burk kantareller

**Beskrivning:**

Tag ut vildsvinssteken ur marinaden och torka den. Smaksätt med salt och peppar och bryn på alla sidor. Lägg i ugnform. Tillsätt kantareller och några av soppsgrönsaker från marinaden.

Häll marinad i formen; botten bör vara täckt till ett djup av 10 - 15 mm. Täck över ugnspannan med ett lock och ställ in i produkten.

– Tid i ugnen: 140 minuter

– Ugnsnivå: 1

**Lammstek****Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 000 och 3 000 g.

**Beskrivning:**

Krydda köttet efter smak och lägg det i en ugnsfast form. Tillsätt vatten eller annan vätska; botten bör vara täckt till ett djup av 10 - 30 mm. Täck över med ett lock.

– Ugnsnivå: 1

**Lammstek, rosa****Inställningar:**

Automatisk matlagningstermometer. Kärntemperatur 70 °C.

**Beskrivning:**

Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

– Ugnsnivå: 1

**Lammstek med ben****Ingredienser:**

- 2,7 kg lammstek med ben
- 30 ml olivolja
- salt
- peppar

- 3 vitlöksklyftor
- 1 knippe färsk rosmarin (eller 1 tsk torrkad)
- vatten

**Beskrivning:**

Skölj lammsteken och klappa den sedan torr, gnid in olivolja och skär snitt i köttet. Krydda med salt och peppar. Skala och skiva vitlöksklyftorna, tryck sedan ner dem i snitten i köttet tillsammans med rosmarinkvistarna.

Lägg lammsteken i en ugnform och tillsätt vatten; botten bör vara täckt till ett djup av 10 - 15 mm. Vänd steken efter cirka 30 minuter.

– Tid i ugnen: 165 minuter

– Ugnsnivå: 1

## 1.4 Fågel

### Hel kyckling

**Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 900 och 2 100 g.

**Beskrivning:**

Lägg kycklingen i en ugnfast form och krydda efter smak. Vänd steken efter ca. 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

- Ugnsnivå: 1

### Kalkon, hel

**Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 700 och 4 700 g.

**Beskrivning:**

Lägg kalkonen i en ugnfast form och krydda efter smak. Vänd steken efter ca. 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

- Ugnsnivå: 1

### Hel anka

**Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 500 och 3 300 g.

**Beskrivning:**

Lägg ankan i en ugnfast form och krydda efter smak. Vänd steken efter ca. 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

- Ugnsnivå: 1

### Hel gås

**Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 2 300 och 4 700 g.

**Beskrivning:**

Lägg gåsen i en ugnfast form och krydda efter smak. Vänd steken efter ca. 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

- Ugnsnivå: 1

### Benfri kyckling

**Inställningar:**

Automatisk matlagningstermometer, in- nertemperatur 75 °C.

**Beskrivning:**

Krydda kalkonbröstat (med ben) efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnfast form.

- Ugnsnivå: 1

### Kycklinglår

**Ingredienser:**

- 4 kycklingklubbor à 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml grädde
- 1 tsk salt
- 1 tsk paprika
- 1 tsk curry
- 1/2 tsk peppar
- 250 g skivade burkchampinjoner
- 20 g majsstärkelse

**Beskrivning:**

Rengör kycklinglåren och lägg i en ugnform. Blanda ihop resten av ingredienserna och häll över kycklinglåren.

– Tid i ugnen: 55 minuter

– Ugnsnivå: 1

### Coq au Vin

**Ingredienser:**

- 1 kyckling
- salt
- peppar
- 1 msk mjöl

- 50 g skirat smör
- 500 ml vitt vin
- 500 ml kycklingbuljong
- 4 msk sojasås
- 1/2 knippe persilja
- 1 kvist timjan
- 150 g tärnad bacon
- 250 g portobello, rengjorda och skurna i fjärdedelar
- 12 schalottenlökar, skalade
- 2 vitlöksklyftor, skalade och krossade

**Beskrivning:**

Rengör kycklingen, krydda med salt och peppar och strö över mjölet.

Värm det skirade smöret i en ugnspanna på ringen och bryn kycklingen på alla sidor. Håll i vitt vin, kycklingbuljong och sojasås och koka upp.

Tillsätt persilja, timjan, tärnad bacon, svamp, schalottenlök och vitlök. Koka upp igen, täck över med ett lock och ställ in i produkten.

– Tid i ugnen: 55 minuter

– Ugnsnivå: 1

**Stekt anka med apelsin****Ingredienser:**

- 1 anka (1,6 – 2,0 kg)
- salt
- peppar
- 3 apelsiner, skalade, urkärnade och tärnade
- 1/2 tesked salt
- 2 apelsiner för råsaftpressning
- 150 ml sherry

**Beskrivning:**

Rengör ankan, krydda med salt och peppar och gnid in med apelsinskal.

Fyll ankan med saltade apelsintärningar och sy ihop.

Placera ankan med bröstet nedåt i ugnspannan.

Pressa ur saften ur apelsinerna, blanda med sherryn och häll över ankan.

Ställ in ankan i produkten. Vänd den efter 30 minuter. En ljudsignal avges.

– Tid i ugnen: 90 minuter

– Ugnsnivå: 1

**Fylld kyckling****Ingredienser:**

- 1 kyckling, 1,2 kg (med krås)
- 1 msk matolja
- 1 tsk salt
- 1/4 tsk paprika
- 50 g ströbröd
- 3 - 4 matskedar mjölk
- 1 hackad lök
- 1 knippe persilja, hackad
- 20 g smör
- 1 ägg
- salt och peppar

**Beskrivning:**

Rengör och torka kycklingen. Blanda olja, salt och paprika och gnid in i kycklingen.

**Fyllning:** Blanda ströbröd och mjölk.

Lägg hackad lök, persilja och smör i en panna och fräs. Finhacka hjärtat, levern och magen och tillsätt ett ägg. Blanda sedan ihop allting och krydda med salt och peppar

Lägg kycklingen med bröstet nedåt i en ugnspanna och ställ in i produkten; vänd efter 30 minuter. En ljudsignal avges.

– Tid i ugnen: 90 minuter

– Ugnsnivå: 1

**Pocherat kycklingbröst****Ingredienser:**

- 4 befria kycklingbröstfiléer
- salt, peppar, paprikapulver och curry

**Beskrivning:**

Krydda kycklingbrösten och lägg dem i en skål i produkten.

- Tid i ugnen: 35 minuter
- Ugnsnivå: 3
- Häll 450 ml vatten i vattenlådan

**1.5 Fisk****Hel fisk****Inställningar:**

Automatisk matlagningstermometer, kärntemperatur 65 °C.

**Beskrivning:**



Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

- Ugnsnivå: 1

### Ugnsbakad fiskfilé

#### Ingredienser:

- 600 - 700 g gös-, lax- eller havsforell-filéer
- 150 g riven ost
- 250 ml grädde
- 50 g ströbröd
- 1 tesked dragon
- hackad persilja
- salt, peppar
- citron
- smör

#### Beskrivning:

Skvätt citronjuice över fiskfiléerna och låt marinera ett tag. Badda med hushållspapper för att ta bort överbliven juice. Salta och peppra fiskfiléerna på båda sidor. Placera sedan fiskfiléerna i en smörd, ugnsfast form.

Rör ihop riven ost, hackad persilja, dragon, ströbröd och grädde. Fördela genast blandningen över fiskfiléerna och klicka ut smör på blandningen.

– Tid i ugnen: 35 minuter

– Ugnsnivå: 2

### Ugnsrätt av torkad fisk

#### Ingredienser:

- 800 g torkad torsk
- 2 matskedar olivolja
- 2 stora lökar
- 6 skalade vitlöksklyftor
- 2 purjolökar
- 6 röda paprikor
- 1/2 burk hackade tomater (200 g)
- 200 ml vitt vin
- 200 ml koklag
- peppar, salt, timjan, oregano

#### Beskrivning:

Blötlägg den torkade torsken över natten. Låt torsken rinna av nästa dag och lägg den i en kastrull med vatten. Låt koka upp. Flytta sedan kastrullen från värmen och låt svalna.

Häll olivolja i en panna och hetta upp. Skala och finhacka löken, skala och krossa vitlöksklyftorna, skiva och skölj purjolöken. Häll i den heta oljan och fräs kort. Ta ur kärnhusen ur paprikorna och skär i strimlor. Lägg sedan paprikan i pannan tillsammans med den hackade tomaten. Tillsätt vitt vin och koklag och låt sjuda en stund. Krydda med peppar, salt, timjan och oregano och låt sjuda i pannan i ytterligare 15 minuter.

Tag ut den kallnade torkade torsken ur kastrullen och badda den torr med hushållspapper. Avlägsna skinn, ben och alla fenor. Skär fisken i tunna skivor och blanda med grönsakerna i en ugnsfast form.

– Tid i ugnen: 30 minuter

– Ugnsnivå: 1

### Fisk på saltbädd

#### Ingredienser:

- en hel fisk, cirka 1,5 - 2 kg
- 2 oaxade citroner
- 1 fänkålshuvud
- 4 kvistar färsk kyld timjan
- 3 kg bergsalt

#### Beskrivning:

Rengör fisken och gnid in juicen från citronerna.

Skär fänkålen i tunna skivor och stoppa den i fisken tillsammans timjankvistarna. Strö ut hälften av bergsaltet i en bakform och lägg fisken ovanpå. Strö den andra hälften av bergsaltet över fisken och tryck ner det hårt.

– Tid i ugnen: 55 minuter

– Ugnsnivå: 1

### Fylld bläckfisk

#### Ingredienser:

- 1 kg medelstor bläckfisk, rengjord
- 1 stor lök
- 2 matskedar olivolja
- 90 g kokt långkornigt ris
- 4 matskedar pinjenötter
- 4 matskedar korinter
- 2 matskedar hackad persilja
- salt, peppar
- juice från en citron

- 4 matskedar olivolja
- 150 ml vin
- 500 ml tomatjuice

**Beskrivning:**

Gnid in bläckfisken intensivt med salt och skölj sedan av under rinnande vatten.

Skala och finhacka löken och låt den svettas med två matskedar olivolja tills den är genomskinlig. Tillsätt långkornigt ris, pinjenötter, korinter och hackad persilja till löken och krydda med salt, peppar och citronjuice. Fyll bläckfisken löst med blandningen, sy igen öppningen. Håll fyra matskedar olivolja i en ugnspanna och bryn bläckfisken på ringen. Tillsätt vin och tomatjuice.

Täck ugnspannan med ett lock och ställ in i produkten.

– Tid i ugnen: 60 minuter

– Ugnsnivå: 1

**Lax på grönsaksbädd****Ingredienser:**

- 400 g potatis
- 2 knippen salladslök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 liten burk hackade tomater (400 g)
- 4 laxfiléer
- juice från en citron
- salt och peppar
- 75 ml grönsaksbuljong
- 50 ml vitt vin
- 1 kvist färsk kyld rosmarin
- 150 ml vin
- 1/2 knippe färsk kyld timjan

**Beskrivning:**

Skölj potatisen. Skala, skär i fjärdedelar och koka i saltat vatten i 25 minuter, låt sedan rinna av och skär i skivor.

Skölj och finhacka salladslöken. Skala vitlöksklyftorna och skär i bitar. Blanda lök och vitlök med den hackade tomaten.

Skvätt citronjuice över laxfiléerna och låt dem marineras en stund. Torka sedan av och smaksätt med salt peppar.

Blanda grönsaker och potatis och placera i en smord ugnsfast form. Krydda och lägg laxen överst.

Håll grönsaksbuljong och vitt vin över, sprid ut rosmarin och timjan ovanpå.

– Tid i ugnen: 35 minuter

– Ugnsnivå: 2

**Jansson Frestelse****Ingredienser:**

- 8 - 10 potatisar
- 2 lökar
- 125 g ansjovisfiléer
- 300 ml grädd
- 2 matskedar ströbröd
- peppar
- nyhackad timjan
- 2 matskedar smör

**Beskrivning:**

Skölj potatisen, skala och skär i tunna strimlor. Skala löken och skär i strimlor. Smörj en ugnsfast bakform. Lägg en tredjedel av potatisen och löken i formen. Lägg hälften av ansjovisfiléerna ovanpå, och täck därefter med ytterligare en tredjedel av löken och potatisen. Sprid ut resten av ansjovisfiléerna ovanpå. Lägg överst resten av löken och potatisen, och låt det översta lagret bestå av potatis.

Peppra och sprid ut hackad timjan ovanpå.

Håll saltlaken från ansjovisfiléerna över blandningen och tillsätt grädden. Strö över ströbrödet och lägg små smörklickar ovanpå.

– Tid i ugnen: 60 minuter

– Ugnsnivå: 3

**Pocherade fisk (forell)****Ingredienser:**

- 1 citron
- fisk

**Beskrivning:**

Tvätta och torka fisken och stänk därefter citron på in- och utsidan. Låt den ligga och dra en stund och krydda därefter med salt och peppar. Lägg fisken i en rostfri skål med perforerad insats.

– Tid i ugnen: 25 minuter

– Ugnsnivå: 3

## 1.6 mjuk kaka

### Citrontårta

#### Ingredienser för smeten:

- 250 g smör
- 200 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- 4 ägg
- 150 g mjöl
- 150 g potatismjöl
- 1 struken tesked bakpulver
- rivet skal av 2 citroner

#### Ingredienser för glasyren:

- 125 ml citronsaft
- 100 g florsocker

#### Övrigt:

- Fyrkantig bakform, 30 cm lång
- Margarin för smörjning av formen
- Ströbröd till formen

#### Beskrivning:

Häll smör, socker, citronskal, vaniljsocker och salt i en skål och vispa tills det är pösigt. Tillsätt sedan äggen, ett åt gången, vispa pösigt igen.

Rör samman mjöl, potatismjöl och bakpulver och rör ner i smeten.

Häll smeten i den smorda och bröade formen, jämna till och sätt in formen i produkten.

Blanda citronsaft och florsocker efter gräddningen. Lägg den bakade kakan på aluminiumfolie.

Vik upp aluminiumfolien längs kakans sidor så att glasyren inte rinner ut. Nagga kakan och bred på glasyr med en pensel. Låt därefter kakan stå en stund för att suga upp glasyren.

– Tid i ugnen: 75 minuter

– Ugnsnivå: 1

### Sockerkaka

#### Ingredienser:

- 5 ägg
- 340 g socker
- 100 g smält smör
- 360 g mjöl
- 1 paket bakpulver (ungefär 15 g)
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)

- 1 nypa salt
- 200 ml kallt vatten

#### Övrigt:

- 28 cm rund springbakform, svart, botten täckt med bakplåtspapper

#### Beskrivning:

Häll socker, ägg, vaniljsocker och salt i en skål och vispa i 5 minuter eller tills det är pösigt. Rör sedan ner det smälta smöret.

Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smeten.

Tillsätt slutligen kallt vatten och rör om väl. Häll smeten i bakformen, jämna till och sätt in i produkten.

– Tid i ugnen: 55 minuter

– Ugnsnivå: 1

### Lätt tårtbotten

#### Ingredienser:

- 4 ägg
- 2 matskedar varmt vatten
- 50 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- 100 g socker
- 100 g mjöl
- 100 g potatismjöl
- 2 strukna matskedar bakpulver

#### Övrigt:

- 28 cm rund springbakform, svart, botten täckt med bakplåtspapper

#### Beskrivning:

Separera äggen. Rör ihop äggulorna med varmt vatten, 50 g socker, vaniljsocker och salt. Vispa äggvitorna tillsammans med 100 g socker till hårt skum. Sikta ihop mjöl, potatismjöl och bakpulver.

Blanda försiktigt samman äggvitorna och äggulorna. Rör sedan försiktigt ner mjölblandningen. Häll smeten i bakformen, jämna till och sätt in i produkten.

– Tid i ugnen: 30 minuter

– Ugnsnivå: 3

### Cheese Cake

#### Ingredienser för botten:

- 150 g mjöl
- 70 g socker

- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 ägg
- 70 g rumstempererat smör

#### **Ingredienser för ostkrämen:**

- 3 äggvitor
- 50 g russin
- 2 matskedar rom
- 750 g lättkvarv
- 3 äggulor
- 200 g socker
- Saft från en citron
- 200 g crème fraîche
- 1 paket senapspulver, vaniljsmak (40 g eller motsvarande mängd pulver för att göra pudding av 500 ml mjölk)

#### **Övrigt:**

- Svart springbakform med 26 cm diameter, smord

#### **Beskrivning:**

Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt resten av ingredienserna och blanda ihop med en elvisp. Ställ sedan degen i kylskåpet i 2 timmar.

Lägg cirka 2/3 av degen i den smorda kackformen och gör små hål med en gaffel.

Forma en ca. 3 cm hög kant av resten av degen.

Vispa äggvitorna till hårt skum med en elvisp. Tvätta russinen, låt dem torka väl, droppa över rommen och låt dra in.

Häll lättkvarv, äggulorna, socker, citronsaften, creme fraiche och puddingpulvret i en skål och blanda ingredienserna väl.

Vänd avslutningsvis försiktigt ner de vispade äggvitorna och russinen i kvargsmeten.

– Tid i ugnen: 85 minuter

– Ugnsnivå: 1

#### **Botten för fruktkaka**

##### **Ingredienser:**

- 200 g smör
- 200 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- 3 ägg
- 300 g mjöl
- 1/2 paket bakpulver (ungefär 8 g)
- 125 g korinter

- 125 g russin
- 60 g hackade mandlar
- 60 g kanderat citronskal eller kanderat apelsinskal
- 60 g hackade kanderade körsbär
- 70 g hela, skållade mandlar

#### **Övrigt:**

- Svart springbakform, 24 cm i diameter.
- Margarin för smörjning av formen
- Ströbröd till formen

#### **Beskrivning:**

Lägg smör, socker, vaniljsocker och salt i en skål och vispa ihop. Tillsätt sedan äggen, ett åt gången, vispa igen. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smeten. Rör också ner frukten i smeten.

Häll smeten i den förberedda formen och dra upp smeten lite högre längs kanten än i mitten. Garnera kanten och mitten av kakan med hela, skållade mandlar. Sätt in kakan i produkten.

– Tid i ugnen: 100 minuter

– Ugnsnivå: 1

#### **Strösselkaka**

##### **Ingredienser för degen:**

- 375 g mjöl
- 20 g jäst
- 150 ml ljummen mjölk
- 60 g socker
- 1 nypa salt
- 2 äggulor
- 75 g rumstempererat smör

##### **Ingredienser för stekning:**

- 200 g socker
- 200 g smör
- 1 tesked kanel
- 350 g mjöl
- 50 g hackade nötter
- 30 g smält smör

##### **Beskrivning:**

Sikta ned mjölet i en skål, gör ett hål i mitten. Skär upp jästen, placera den i hålet, rör ned med mjölken och lite av mjölet från kanterna. Strö över lite mjöl och låt jäsa på en varm plats tills mjölet som ströts över börjar spricka.

Lägg socker, äggulor, smör och salt på mjölkanten. Knåda alla ingredienser till en smidig jäsdeg.

Låt degen jäsa på en varm plats till ungefär dubbel storlek. Kavla sedan ut degen och placera den på en smord bakplåt och låt jäsa igen.

Lägg socker, smör och kanel i en skål och rör ihop.

Tillsätt mjöl och nötter och knåda ihop så att du kan göra en smuldeg.

Fördela smöret på den jästa degen och fördela smuldegen jämnt över den.

– Tid i ugnen: 35 minuter

– Ugnsnivå: 3

### Flätad vetelängd

#### Ingredienser för degen:

- 750 g mjöl
- 30 g jäst
- 400 ml mjölk
- 10 g socker
- 15 g salt
- 1 ägg
- 100 g rumstempererat smör

#### Ingredienser för garnering:

- 1 äggula
- lite mjölk

#### Beskrivning:

Sikta ned mjölet i en skål, gör ett hål i mitten. Skär upp jästen, placera den i hålet, rör ner med mjölken, lite av sockret och lite av mjölet från kanterna. Strö över lite mjöl och låt jäsa på en varm plats tills mjölet som ströts över börjar spricka.

Tillsätt resten av sockret, saltet, ägget och smöret på mjölkanten. Knåda alla ingredienser till en smidig jäsdeg.

Låt degen jäsa på en varm plats till ungefär dubbel storlek.

Dela sedan upp den i tre lika stora degstycken och rulla ut dem till längder. Fläta samman de tre längderna.

Täck sedan över och låt jäsa i ytterligare en halvtimme. Pensla flätans yta med en blandning av äggula och mjölk, och ställ sedan in i produkten.

– Tid i ugnen: 50 minuter

– Ugnsnivå: 3

### Fylld veteflåta

#### Ingredienser för degen:

- 650 g mjöl

- 20 g jäst
- 200 ml mjölk
- 40 g socker
- 5 g salt
- 5 äggulor
- 200 g rumstempererat smör

#### Ingredienser för fyllningen:

- 250 g hackade valnötter
- 20 g ströbröd
- 1 tsk mald ingefära
- 50 ml mjölk
- 60 g honung
- 30 g smält smör
- 20 ml rom

#### Ingredienser för garnering:

- 1 äggula
- lite mjölk
- 50 g flagade mandlar

#### Beskrivning:

Sikta ned mjölet i en skål, gör ett hål i mitten. Skär upp jästen, placera den i hålet, rör ned med mjölken och lite av sockret och mjölet från kanterna. Strö över lite mjöl och låt jäsa på en varm plats tills mjölet som ströts över börjar spricka.

Tillsätt resten av sockret på mjölkanten. Knåda alla ingredienser till en smidig jäsdeg. Låt degen jäsa på en varm plats till ungefär dubbel storlek.

Blanda ihop alla ingredienserna till fyllningen. Dela degen i tre lika stora delar och kavla ut till långa rektanglar. Fördela en tredjedel av fyllningen på varje rektangel och rulla sedan ihop degbitarna. Gör en fläta av de tre degbitarna. Pensla flätans yta med en blandning av äggula och mjölk och strö sedan över flagad mandel.

– Tid i ugnen: 55 minuter

– Ugnsnivå: 3

### Tysk ringkaka

#### Ingredienser för botten:

- 500 g mjöl
- 1 litet paket torkad jäst (8 g torrjäst eller 42 g färsk jäst)
- 80 g florsocker
- 150 g smör
- 3 ägg

- 2 strukna teskedar salt
- 150 ml mjölk
- 70 g russin (dränk i 20 ml kirsch under 1 timme i förväg)

#### **Ingredienser för garnering:**

- 50 g hela, skållade mandlar

#### **Beskrivning:**

Lägg mjöl, torrjäst, florsocker, smör, ägg, salt och mjölk i en skål och knåda till en smidig jäsdeg. Täck över degen i skålen och låt jäsa i 1 timme.

Knåda in de indränkta russinen i degen för hand.

Placera mandlarna individuellt i varje hålighet i en smord och mjöltkäckt gugelhupfform.

Forma sedan degen till en korb och placera den i gugelhupfformen. Täck över och låt jäsa i ytterligare 45 minuter.

– Tid i ugnen: 60 minuter

– Ugnsnivå: 1

### **Savarinkaka**

#### **Ingredienser för degen:**

- 350 g mjöl
- 1 litet paket torkad jäst (8 g torrjäst eller 42 g färsk jäst)
- 75 g socker
- 100 g smör
- 5 äggulor
- 1/2 tesked salt
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 125 ml mjölk

#### **Efter bakning:**

- 375 ml vatten
- 200 g socker
- 100 ml plummonbrännvin eller 100 ml apelsinlikör

#### **Beskrivning:**

Lägg mjöl, torrjäst, socker, smör, äggulor, salt, vaniljsocker och mjölk i en skål och knåda till en smidig jäsdeg. Täck över degen i skålen och låt jäsa i 1 timme. Placera sedan degen i smord cirkelformad kakform och täck över igen för jäsnings i 45 minuter.

– Tid i ugnen: 35 minuter

– Ugnsnivå: 1

#### **Efter bakning:**

Koka upp vatten och socker och låt sedan svalna.

Tillsätt plummonbrännvin eller apelsinlikör till sockervattnet och rör ihop.

När kakan har kallnat, genomborra den flera gånger med ett träspett och låt sedan blandningen sugas upp jämnt av kakan.

### **Brownies**

#### **Ingredienser:**

- 250 g vanlig choklad
- 250 g smör
- 375 g socker
- 2 paket vaniljsocker (ungefär 16 g)
- 1 nypa salt
- 5 matskedar vatten
- 5 ägg
- 375 g valnötter
- 250 g mjöl
- 1 tesked bakpulver

#### **Beskrivning:**

Bryt chokladen i stora bitar och smält i ett vattenbad.

Vispa ihop smör, socker, vaniljsocker, salt och vatten. Tillsätt äggen och den smälta chokladen.

Grovhacka valnötterna, blanda dem med mjölet och bakpulvret, och rör ner i chokladsmeten.

Täck en djup bakplåt med bakplåtspapper, håll ut smeten ovanpå och jämna ut.

– Tid i ugnen: 50 minuter

– Ugnsnivå: 3

#### **Efter bakning:**

Låt svalna. Avlägsna bakplåtspapperet och skär i fyrkanter.

### **Muffins**

#### **Ingredienser:**

- 150 g smör
- 150 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- skal från en ovoxad citron
- 2 ägg
- 50 ml mjölk
- 25 g potatismjöl
- 225 g mjöl
- 10 g bakpulver
- 1 burk surkörsbär (375 g)

- 225 g grovhackad choklad

### Övrigt:

- Pappersformer, cirka 7 cm i diameter

### Beskrivning:

Vispa samman smör, socker, vaniljsocker, salt och skal från en oxavad citron. Tillsett ägg och vispa ihop igen.

Blanda potatismjöl, mjöl och bakpulver och rör ner i smeten tillsammans med mjölken.

Låt surkörsbären rinna av och rör ner i smeten tillsammans med chokladbitarna. Häll smeten i pappersformarna, sätt formarna på en bakplåt och ställ i produkten. Använd muffinsplåt om möjligt.

– Tid i ugnen: 40 minuter

– Ugnsnivå: 3

## Krämig äppelpaj

### Ingredienser:

- 2 skivor schweizisk smördeg (kvadratisk utrullad)
- 50 g malda hasselnötter
- 1,2 kg äpplen
- 3 ägg
- 300 ml grädde
- 70 g socker

### Beskrivning:

Lägg smördegen på en välsmord bakplåt och stick hål över hela botten med en gaffel. Sprid ut hasselnötterna jämnt över smördegen. Skala och kärna ur äpplena och skär dem i 12 skivor. Sprid ut skivorna jämnt på smördegen. Vispa ihop ägg, grädde socker och vaniljsocker ordentligt och häll ut över äpplena.

– Tid i ugnen: 45 minuter

– Ugnsnivå: 2

## Morotskaka (version 1)

### Ingredienser för smeten:

- 150 ml solrosolja
- 100 g farinsocker
- 2 ägg
- 75 g sirap
- 175 g mjöl
- 1 tesked kanel
- 1/2 tesked malen ingefära
- 1 tesked bakpulver

- 200 g fint rivna morötter
- 75 g sultanrussin
- 25 g riven kokosnöt

### Ingredienser för fyllningen:

- 50 g smör
- 150 g cream cheese
- 40 g sockerkristaller
- malna hasselnötter

### Övrigt:

- Rund springbakform med 22 cm diameter, smord

### Beskrivning:

Vispa ihop solrosolja, farinsocker, ägg och sirap. Rör ner resten av ingredienserna till smeten.

Häll smeten i den smorda bakformen.

– Tid i ugnen: 55 minuter

– Ugnsnivå: 3

### Efter bakning:

Rör ihop smör, cream cheese och sockerkristaller (vid behov kan lite mjölk tillsättas för att göra glasyren bredbar).

Bred ut glasyren över kakan när denna har svalnat och strö ut malen hasselnöt ovanpå.

## Morotskaka (version 2 - schweiziskt recept)

### Ingredienser för smeten:

- 4 äggvitor
- 1 nypa salt
- 80 g florsocker
- 120 g socker
- 200 g fint rivna morötter
- 200 g finmalen mandel
- 1 citron, juice och rivet skal
- 1 matsked körsbärslikör
- 1/2 tesked kanel
- 60 g mjöl
- 1/2 tesked bakpulver

### Ingredienser för fyllningen:

- 150 g florsocker
- 1 matsked körsbärslikör
- 12 morötter i marsipan som dekoration
- malna hasselnötter

### Övrigt:

- Kaka i kakform med 26 cm diameter, smord och botten klädd med bakplåtspapper.

**Beskrivning:**

Vispa äggvitorna med salt till hårt skum, tillsätt florsockret och vispa till en fast äggvita. Blanda äggula och socker till en smet och tillsätt de andra ingredienserna. Tillsätt en fjärdedel av den vispade äggvitan i äggulan och blanda sedan försiktigt resten av den vispade äggvitan med smeten. Häll degen i den förberedda bakformen och släta till.

– Tid i ugnen: 55 minuter

– Ugnsnivå: 3

**Efter bakning:**

Låt kakan svalna. Vi rekommenderar att förberedelsearbetet görs en till två dagar i förväg och hålls täckt i kylskåpet. Gör glasyren genom att blanda florsockret med körsbärslikören. Tillsätt vid behov vatten. Täck kakan med glasyren och dekorera med morötter i marsipan.

**Mandelkaka****Ingredienser för smeten:**

- 5 ägg
- 200 g socker
- 100 g marsipan
- 200 ml olivolja
- 450 g mjöl
- 1 matsked kanel
- 1 paket bakpulver (ungefär 15 g)
- 50 g hackade pistaschmandlar
- 125 g finhackad mandel
- 300 ml mjölk

**Ingredienser för fyllningen:**

- 200 g aprikosmarmelad
- 5 matskedar florsocker
- 1 tesked kanel
- 2 matskedar varmt vatten
- flagad mandel

**Övrigt:**

- 28 cm springbakform

**Beskrivning:**

Vispa ihop ägg, socker och marsipan i 5 minuter. Tillsätt sedan långsamt olivoljan till äggsmeten.

Sikta ihop mjöl, kanel och bakpulver, och blanda sedan ner de hackade pistaschmandlarna och den malda mandeln i mjölet. Rör sedan försiktigt ner äggsmeten i mjölen.

Häll ut i bakformen, vars botten har beströts med ströbröd.

– Tid i ugnen: 70 minuter

– Ugnsnivå: 2

**Efter bakning:**

Värm aprikosmarmeladen och bred sedan ut den på kakan med en pensel; låt svalna. Rör ihop florsocker, kanel och varmt vatten, och bred sedan ut det på kakan. Strö sedan flagad mandel direkt på kakans glaserade yta.

**Frukttarte****Ingredienser för pajbotten:**

- 200 g mjöl
- 1 nypa salt
- 125 g smör
- 1 ägg
- 50 g socker
- 50 ml kallt vatten

**Ingredienser för fyllningen:**

- Frukt beroende på säsong (400 g äpplen, persikor, surkörsbär, etc.)
- 90 g finhackad mandel
- 2 ägg
- 100 g socker
- 90 g rumstempererat smör

**Övrigt:**

- Quiche-form med 28 cm diameter, smord

**Beskrivning:**

Sikta mjölet i en skål, blanda salt och smör skuret i små bitar med mjölet. Tillsätt sedan ägg, socker och kallt vatten, och knåda till en deg.

Låt degen svalna i kylskåpet i 2 timmar. Kavla ut den kylda degen, placera i den smorda quiche-formen och stick hål med en gaffel. Rengör och kärna ur frukten och lägg ut den i små bitar eller skivor på degen. Lägg malen mandel, ägg, socker och rumstempererat smör i en skål och vispa tills det blir pösigt. Häll sedan ut det ovanpå frukten och jämna till.

– Tid i ugnen: 50 minuter

– Ugnsnivå: 1

**1.7 Efterrätter****Knäckflan****Ingredienser för smeten:**

- 100 g socker



- 100 ml vatten
- 500 ml mjölk
- 1 vaniljstång
- 100 g socker
- 2 ägg
- 4 äggulor

**Övrigt:**

- 6 små suffléformar

**Beskrivning:**

Lägg 100 g socker i en kastrull och smält tills den blir ljusbrun. Tillsätt sedan vatten försiktigt (var försiktig - det finns risk för brännskador) och hetta upp tills det kokar. Koka till sirap och häll genast i 6 små suffléformar, så att botten täcks av karamellsåsen. Häll mjölk i kastrullen, dela vaniljstången och använd en kniv för att skrapa ut fröna och tillsätt dem i mjölken. Värm upp mjölken till ca 90 °C. (Låt den inte koka.) Blanda ägg och äggulor med 100 g socker. (Vispa inte hårt.) Tillsätt långsamt varm mjölk i ägg-/sockerblandningen. Häll sedan i formarna.

- Tid i ugnen: 40 minuter
- Ugnsnivå: 3
- Häll 500 ml vatten i vattenlådan

---

### Kokospudding

**Ingredienser:**

- 250 ml mjölk
- 370 g kokosmjölk
- 6 ägg
- 120 g socker
- 1 burk mango, avrunnen och mosad

**Övrigt:**

- 6 små puddingformar

**Beskrivning:**

Blanda mjölk och kokosmjölk. Vispa ägg och socker lätt och tillsätt kokosmjölken. Fyll de små puddingformarna med blandningen. Efter gräddning tas de ut och dekoreras med mango.

- Tid i ugnen: 40 minuter
- Ugnsnivå: 3
- Häll 500 ml vatten i vattenlådan

---

### Cappuccinokaka

**Degingredienser:**

- 100 g rumstempererat smör

- 90 g socker
- 2 äggulor
- frön från en vaniljstång
- 2 msk snabbkaffe (upplöst i 50 ml varmt vatten)

- 2 äggvitor
- 50 g mjöl
- 50 g potatismjöl
- 1/2 tesked bakpulver

**Till såsen:**

- 250 ml apelsinjuice
- 50 g socker
- 1 nypa kanel
- 20 ml apelsinlikör

**Som avslutning:**

- 200 ml vispad gräddde som dekoration

**Övrigt:**

- 6 små smorda formar eller skålar

**Beskrivning:**

Rör samman smör, socker, äggulor, vaniljfrön från en vaniljstång och blanda därefter i snabbkaffet. Vispa äggvitorna. Sikta mjöl, potatismjöl och bakpulver och tillsätt blandningen varvat med äggvitorna och vänd ned. Häll blandningen i små smorda formar eller skålar.

- Tid i ugnen: 40 minuter
- Ugnsnivå: 3
- Häll 600 ml vatten i vattenlådan

**Efter bakning:**

Häll apelsinjuice, socker, kanel och apelsinlikör i kastrullen och låt det koka ihop tills såsen är sirapstjock. Häll upp de varma kakorna på dessertfatet, dekorera med säs och gräddde.

---

### Körsbärspaj

**Ingredienser:**

- 500 g bröd
- 750 ml mjölk
- 1 nypa salt
- 80 g socker
- 4 ägg
- 2 burkar sura körsbär
- 50 g smör

**Övrigt:**

- Bakform, smord

**Beskrivning:**

Skär brödet i skivor. Blanda mjölk, salt, socker och ägg och häll över brödet,

blanda och låt det dra ordentligt. Låt de sura körsbären rinna av och tillsätt dem till blandningen. Håll smeten i den smorda bakformen. Klicka smör över pudringen.

- Tid i ugnen: 45 minuter
- Ugnsnivå: 2
- Håll 400 ml vatten i vattenlådan

### Plommonknyten (6 stycken)

**Till degen (ingredienserna bör ha rumstemperatur):**

- 125 ml mjölk
- 20 g socker
- 1 litet paket torkad jäst (8 g torrjäst eller 42 g färsk jäst)
- 300 g mjöl
- 30 g socker
- 30 g smör
- 1 äggula
- 1 ägg
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- lite citronskal
- plommonsylt

**Efter tillagning:**

- 50 g smör
- 50 g malda vallmofrön
- florsocker

**Övrigt:**

- smord form

**Beskrivning:**

Håll mjölk och socker i kastrullen och varm lätt. Tillsätt jästen och rör om. Låt stå i cirka 30 minuter. Tillsätt mjöl, socker, smör, äggula, ägg, vaniljsocker och lite citronskal i en skål. Tillsätt mjölk och jäst och knåda till en smidig deg. Låt degen jäsa övertäckt i ytterligare 45 minuter. Använd sedan en sked och tryck ut klimpar (cirka 80 g), tryck dem platta med handen och fyll med en tesked plommonsylt. Dra upp degkanterna och täck sylten med degen och forma till en boll. Lägg bollarna på ett smort fat och låt jäsa övertäckt i ytterligare 45 minuter och sätt därefter in i produkten.

- Tid i ugnen: 35 minuter
- Ugnsnivå: 2
- Håll 500 ml vatten i vattenlådan

## 1.8 Pizza/Paj/Bröd

### Pizza

**Ingredienser för degen:**

- 14 g jäst
- 200 ml vatten
- 300 g mjöl
- 3 g salt
- 1 msk matolja

**Ingredienser för fyllningen:**

- 1/2 liten burk tomater, hackade (200 g)
- 200 g ost, riven
- 100 g salami
- 100 g kokt skinka
- 150 g svamp (på burk)
- 150 g fetaost
- oregano

**Övrigt:**

- Bakplåt, smord

**Beskrivning:**

Smula sönder jästen i en skål och lös upp den i vattnet. Blanda mjölet och saltet och blanda ner det i skålen tillsammans med oljan.

Knåda ingredienserna till en smidig deg som släpper från skålens kanter. Täck därefter över degen och låt den jäsa på en varm plats till dubbel storlek.

Kavla ut degen och placera den på den smorda bakplåten. Stick hål i botten med en gaffel.

Lägg på ingredienserna till fyllningen i tur och ordning.

- Tid i produkten: 25 minuter
- Nivåer: 1

### Örtfylld pirog

**Ingredienser för degen:**

- 300 g mjöl
- 20 g jäst
- 125 ml mjölk
- 1 ägg
- 50 g smör
- 3 g salt

**Ingredienser för fyllningen:**

- 750 g lök
- 250 g bacon
- 3 ägg

- 250 g crème fraîche
- 125 ml mjölk
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk malen peppar

**Beskrivning:**

Sikta ned mjölet i en skål, gör ett hål i mitten.

Skär upp jästen och lägg i hålet. Blanda med mjölken och lite mjöl från kanterna. Strö mjöl över degen och lämna på en varm plats för jäsning tills det utströdda mjölet börjar spricka.

Lägg ägget och smöret på mjölkanten. Knåda alla ingredienser till en smidig jäsddeg.

Låt degen jäsa på en varm plats till ungefär dubbel storlek.

Skala löken, dela den i fyra delar och skiva den tunt under tiden.

Tärna bacon och tillaga försiktigt med löken utan att bryna. Låt svalna.

Kavla ut degen och lägg den på en smord bakplåt, nagga botten med en gaffel och tryck upp kanterna. Låt jäsa igen.

Rör ihop ägg, crème fraîche, mjölk, salt och peppar. Tillsätt avsvalnade löken och baconet i degblandningen. Håll blandningen över allt och jämna till.

– Tid i produkten: 45 minuter

– Nivåer: 1

---

### Quiche Lorraine

**Ingredienser för degen:**

- 200 g mjöl
- 2 ägg
- 100 g smör
- 1/2 tesked salt
- lite peppar
- 1 nypa muskotnöt

**Ingredienser för fyllningen:**

- 150 g riven ost
- 200 g kokt skinka eller magert bacon
- 2 ägg
- 250 g gräddfil
- salt, peppar och muskotnöt

**Övrigt:**

- Svart bakform, smord, 28 cm diameter

**Beskrivning:**

Lägg mjöl, smör, ägg och kryddor i en skål och rör ihop till en jämn deg. Låt degen stå i kylskåpet i några timmar.

Kavla sedan ut degen och lägg den i en smord svart bakform. Nagga botten med en gaffel.

Fördela skinka eller bacon på degen.

Blanda ägg, gräddfil och kryddor till fyllningen. Tillsätt sedan ost.

Håll fyllningen över köttet.

– Tid i produkten: 40 minuter

– Nivåer: 1

---

### Getostpaj

**Ingredienser för degen:**

- 125 g mjöl
- 60 ml olivolja
- 1 nypa salt
- 3 - 4 matskedar kallt vatten

**Ingredienser för fyllningen:**

- 1 msk olivolja
- 2 lökar
- salt och peppar
- 1 tsk hackad timjan
- 125 g ricotta
- 100 g getost
- 2 msk oliver
- 1 ägg
- 60 ml grädde

**Övrigt:**

- Svart bakform, smord, 28 cm diameter

**Beskrivning:**

Lägg mjöl, olivolja och salt i en skål och blanda tills smeten liknar ströbröd. Tillsätt vatten och knåda till en deg. Låt degen stå i kylskåpet i några timmar.

Kavla sedan ut degen och lägg den i en smord svart bakform. Nagga botten med en gaffel.

Håll 1 msk olivolja i en stekpanna. Skala löken, skär den i tunna skivor och fräs i oljan under lock i cirka 30 minuter. Krydda med salt och peppar och blanda i 1/2 tsk hackad persilja.

Låt löken svalna något, sprid sedan ut den på degen.

Bred sedan ut ricotta och getost ovanpå och sprid ut oliverna. Strö 1/2 tsk hackad timjan överst.

Blanda äggen och grädden till fyllningen. Håll ut fyllningen över formen.

– Tid i produkten: 45 minuter

– Nivåer: 1

## Ostpaj

### Ingredienser:

- 1,5 skivor schweizisk smördeg (kvadratisk utrullad)
- 500 g riven ost
- 200 ml grädde
- 100 ml mjölk
- 4 ägg
- salt, peppar och muskotnöt

### Beskrivning:

Placera degen på en välsmord bakplåt. Stick hål över hela degen med en gaffel. Fördela osten jämnt på degen. Blanda grädde, mjölk och ägg och krydda med salt, peppar och muskot. Rör om ordentligt och håll ut över osten.

- Tid i produkten: 40 minuter
- Nivåer: 2

## Fetaostfylld pirog

### Ingredienser:

- 400 g fetaost
- 2 ägg
- 3 msk hackad slätbladig persilja
- svartpeppar
- 80 ml olivolja
- 375 g filodeg

### Beskrivning:

Blanda ihop fetaost, ägg, persilja och peppar. Täck filodegen med en fuktig tygbit så att den inte torkar. Pensla varje blad med lite olja och lägg 4 blad på varandra.

Skär i 4 remsor, cirka 7 cm per remsa. Placera 2 rågade matskedar fetablandning i ett hörn av varje remsa och vik ihop den diagonalt till en triangel. Lägg oppochned på en bakplåt och pensla med olja.

- Tid i produkten: 25 minuter
- Nivåer: 3

## Franskbröd

### Ingredienser:

- 1 000 g mjöl
- 40 g färsk jäst eller 20 g torrjäst
- 650 ml mjölk
- 15 g salt

### Övrigt:

- Bakplåt, smord eller täckt med bakplåtspapper

### Beskrivning:

Lägg mjöl och salt i en stor skål. Lös upp jästen i ljummen mjölk och tillsätt den i mjölet. Knåda alla ingredienser till en smidig deg. Beroende på mjölets kvalitet kan lite mer mjölk behöva tillsättas för att degen ska bli smidig.

Låt degen jäsa till dubbel storlek.

Skär degen i två delar, forma två långa limpor och placera dem på smord eller bakplåtspappersklädd bakplåt.

Låt bröden jäsa igen till knappt dubbla storleken.

Strö lite mjöl över före bakningen och skär med en skarp kniv minst 1 cm djupt, 3 - 4 gånger diagonalt över brödet.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Nivåer: 2
- För ångugnar: håll 200 ml vatten i lådan

## Lantbröd

### Ingredienser:

- 500 g vetemjöl
- 250 g rågmjöl
- 15 g salt
- 1 litet paket torrjäst
- 250 ml vatten
- 250 ml mjölk

### Övrigt:

- Bakplåt, smord eller täckt med bakplåtspapper

### Beskrivning:

Lägg vetemjöl, rågmjöl, salt och torrjäst i en stor skål.

Blanda vatten, mjölk och salt och rör ner i mjölet. Knåda alla ingredienser till en smidig deg. Låt degen jäsa till dubbel storlek.

Forma degen till en lång limpa och placera den på smord eller bakpappersklädd bakplåt.

Låt brödet jäsa med ungefär hälften av sin volym. Strö ut lite mjöl före bakningen.

- Tid i produkten: 60 minuter
- Nivåer: 2
- För ångugnar: håll 300 ml vatten i lådan

## Piroger (30 små bitar)

### Ingredienser för degen:

- 250 g speltmjöl
- 250 g smör
- 250 g lättkvarg
- salt

### Ingredienser för fyllningen:

- 1 litet vitkålshuvud (400 g)
- 50 g bacon
- 2 msk skirat smör
- salt, peppar och muskotnöt
- 3 msk gräddfyll
- 2 ägg

### Övrigt:

- Bakplåt med bakplåtspapper

### Beskrivning:

Knåda speltmjöl, smör, lättkvarg och lite salt till en deg och lägg i kylskåpet. Skär vitkålen i fina strimlor. Tärna bacon och stek i det skirade smöret. Tillsätt kålen och fräs tills den är mjuk. Krydda med salt, peppar och muskot och blanda med gräddfyllen.

Fortsätt att bräsa tills all lös vätska har avdunstat.

Hårdkoka äggen, kyl dem och tärna dem. Blanda ner i kålen och låt svalna. Kavla ut degen och skär ut cirklar med 8 cm diameter.

Lägg lite fyllning i mitten av varje cirkel och vik över. Försegla kanterna genom att trycka till med en gaffel.

Placera pirogera på en bakplåt täckt med bakplåtspapper och pensla med äggula.

– Tid i produkten: 20 minuter

– Nivåer: 3

## 1.9 Ugnsrätter/Gratänger

### Lasagne

#### Ingredienser för köttsåsen:

- 100 g bacon
- 1 lök
- 1 morot
- 0,1 kg selleri
- 2 msk olivolja
- 400 g blandfärs
- 100 ml köttbuljong

- 1 burk krossade tomater (cirka 400 g)
- oregano, timjan, salt och peppar

#### Ingredienser för bechamelsåsen:

- 75 g smör
- 50 g mjöl
- 600 ml mjölk
- salt, peppar och muskotnöt

#### Blandas med:

- 3 matskedar smör
- 250 g gröna lasagneplattor
- 50 g riven parmesan
- 50 g mild ost, riven

#### Beskrivning:

Skär bort brosk och svål från fläsket med en vass kniv och skär i små tärningar. Skala lök och morot, putsa sellerin och skär allt i små tärningar.

Hetta upp oljan i en stekgryta, lägg i fläskkötet och de tärnade grönsakerna och stek under omrörning.

Tillsätt köttfärsen gradvis och stek under omrörning för att bryta upp och deglasera köttbuljongen. Sjud köttsåsen med tomaterna, kryddorna, salt och peppar på svag värme under lock i ca. 30 minuter.

Gör under tiden bechamelsåsen: Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölet och värm tills det är gyllene under oavbruten omrörning. Tillsätt mjölken lite i taget under ständig omrörning. Krydda såsen med salt, peppar och muskotnöt, sjud utan lock ca. 10 minuter.

Smörj en stor fyrkantig gratängform med 1 matsked smör. Lägg i flera skikt lasagneplattor, köttfärs, bechamelsås och ostblandning i formen. Översta skiktet ska bestå av bechamelsås med ost över.

Lägg resterande smör i klickar ovanpå lasagnen.

– Tid i ugnen: 55 minuter

– Ugnsnivå: 1

– Häll 300 ml vatten i vattenlådan

### Cannelloni

#### Ingredienser för fyllningen:

- 50 g hackad lök
- 30 g smör
- 350 g hackad bladspenat
- 100 g crème fraîche
- 200 g färsk tärnad lax
- 200 g tärnad abborre

- 150 g räkor
- 150 g kött av musslor
- salt, peppar

**Ingredienser för bechamelsåsen:**

- 75 g smör
- 50 g mjöl
- 600 ml mjölk
- salt, peppar och muskotnöt

**Blandas med:**

- 1 paket cannelloni
- 50 g riven parmesan
- 150 g ost, riven
- 40 g smör

**Beskrivning:**

Lägg hackad lök och smör i en kastrull och tillaga på svag värme tills löken är genomskinlig. Tillsätt hackad bladspenat och värm svagt en kort stund. Tillsätt crème fraîche, rör ihop och låt svalna.

Gör under tiden bechamelsåsen: Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölet och värm tills det är gyllene under oavbruten omrörning. Tillsätt mjölken lite i taget under ständig omrörning. Krydda såsen med salt, peppar och muskotnöt, sjud utan lock ca. 10 minuter.

Tillsätt lax, abborre, räkor, musslor, salt och peppar till den svala spenaten och rör om.

Smörj en stor fyrkantig gratängform med 1 matsked smör.

Fyll cannellonin med spenatblandningen och lägg dem i bakformen. Håll béchamelsås mellan cannelloniraderna. Överska skiktet ska bestå av bechamelsås med ost över. Lägg resterande smör i klickar ovanpå lasagnen.

- Tid i ugnen: 55 minuter
- Ugnsnivå: 1
- Håll 300 ml vatten i vattenlådan

**Potatisgratäng****Ingredienser:**

- 1 000 g potatis
- 1 tesked av vardera salt, peppar och muskotnöt
- 2 vitlöksklyftor
- 200 g riven ost
- 200 ml mjölk
- 200 ml grädde
- 4 matskedar smör

**Beskrivning:**

Skala potatis, skär i tunna skivor, torka av och krydda.

Gnid in en ugnsfast form med en vitlöksklyfta och smörj sedan formen med lite smör.

Fördela hälften av den kryddade potatisen i formen och strö över lite riven ost.

Lägg på resterande potatisskivor och strö över resten av den rivna osten.

Pressa vitlöksklyftan och vispa ihop med ägg, mjölk och grädde. Håll blandningen över potatisen och fördela resten av smöret över gratängen i små klickar.

- Tid i ugnen: 65 minuter
- Ugnsnivå: 2
- Håll 200 ml vatten i vattenlådan

**Moussaka (för 10 personer)****Ingredienser:**

- 1 hackad lök
- olivolja
- 1,5 kg köttfärs
- 1 liten burk hackade tomater (400 g)
- 50 g riven ost
- 4 teskedar ströbröd
- salt och peppar
- kanel
- 1 kg potatis
- 1,5 kg aubergine
- smör att steka i

**Ingredienser för bechamelsåsen:**

- 75 g smör
- 50 g mjöl
- 600 ml mjölk
- salt, peppar och muskotnöt

**Blandas med:**

- 150 g riven ost
- 4 matskedar ströbröd
- 50 g smör

**Beskrivning:**

Fräs den hackade löken i lite olivolja, tillsätt sedan köttfärsen och värm under omrörning.

Lägg i hackade tomater, riven Emmentaler och ströbröd. Rör om väl och låt koka upp. Krydda sedan med salt, peppar och kanel och avlägsna från spisplattan.

Skala potatisen och skär den i 1 cm tjocka skivor. Skölj auberginen och skär i 1 cm tjocka skivor.

Torka alla skivor med hushållspapper. Bryn sedan i en stekpanna med mycket smör.

Gör under tiden bechamelsåsen: Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölet och värm tills det är gyllene under oavbruten omrörning. Tillsätt mjölken lite i taget under ständig omrörning. Krydda såsen med salt, peppar och muskotnöt, sjud utan lock ca. 10 minuter.

Lägg potatisskivorna i botten av en smord bakform, strö ut lite riven ost över. Lägg ut ett lager av aubergine ovanpå detta. Lägg sedan en del av köttfärsblandningen ovanpå. Häll sedan en del av bechamelsåsen ovanpå.

Gör nu ytterligare ett lager av potatis följt av aubergine och sedan köttfärsblandningen. Det sista lagret skall vara bechamelsås. Sprid sedan ut resten av osten ovanpå, samt ströbrödet. Smält smöret och häll ut ovanpå moussakan.

- Tid i ugnen: 60 minuter
- Ugnsnivå: 1
- Häll 300 ml vatten i vattenlådan

### Pastagrätäng

#### Ingredienser:

- 1 liter vatten
- salt
- 250 g tagliatelle
- 250 g kokt skinka
- 20 g smör
- 1 knippe persilja
- 1 lök
- 100 g smör
- 1 ägg
- 250 ml mjölk
- salt, peppar och muskotnöt
- 50 g riven parmesan

#### Beskrivning:

Koka upp vatten med lite salt. Lägg tagliatellen i det kokande saltade vattnet och koka i ca. 12 minuter. Häll av vattnet. Tärna skinkan.

Värm smör i en panna.

Hacka persilja och skala och hacka löken. Fräs båda två i stekpannan.

Smörj en bakform med lite smör. Blanda tagliatelle, skinka och fräst persilja och lök, och lägg i formen.

Blanda ägg och mjölk och krydda med salt, peppar och muskotnöt; häll ovanpå pastablandningen. Sprid sedan ut parmesan över rätten.

- Tid i ugnen: 45 minuter
- Ugnsnivå: 1
- Häll 300 ml vatten i vattenlådan

### Gratinerade endiver

#### Ingredienser:

- 8 medelstora endiver
- 8 skivor kokt skinka
- 30 g smör
- 1,5 matskedar mjöl
- 150 ml grönsaksbuljong (från endiverna)
- 5 msk mjölk
- 100 g riven ost

#### Beskrivning:

Halvera endiverna och skär ut den beska kärnan. Tvätta dem sedan noggrant och koka i 15 minuter.

Ta upp endivhalvorna ur vattnet, skölj av dem i kallt vatten och sätt ihop halvorna igen. Slå sedan in var och en i en skinkskiva och lägg dem i en smord ugnsform.

Smält smöret och tillsätt vetemjöl. Fräs snabbt och häll sedan i grönsaksbuljongen och mjölk och koka upp.

Rör ner 50 g ost i såsen och häll över endiverna. Sprid sedan ut resten av osten över formen.

- Tid i ugnen: 35 minuter
- Ugnsnivå: 2
- Häll 300 ml vatten i vattenlådan

### Biffgryta

#### Ingredienser:

- 600 g nötkött
- salt och peppar
- mjöl
- 10 g smör
- 1 lök
- 330 ml mörk öl
- 2 teskedar farinsocker
- 2 teskedar tomatpuré
- 500 ml oxbuljong

#### Beskrivning:

Skär nötköttet i tärningar, krydda med salt och peppar och strö ut lite mjöl över.

Värm smör i en panna och bryn köttbitarna. Lägg det sedan i en gryta.

Skala och finhacka löken. Fräs lätt i lite smör och lägg den sedan i grytan ovanpå köttet.

Blanda mörkt öl, farinsocker, tomatpuré och oxbuljong, lägg det i stekpannan och låt koka upp. Håll det sedan över köttet (köttet bör vara helt täckt).

Täck över och ställ in i produkten.

– Tid i ugnen: 120 minuter

– Ugnsnivå: 3

### Vitkålsgratäng

#### Ingredienser:

- 1 vitkålshuvud (800 g)
- mejram
- 1 lök
- olja för sautering
- 400 g köttfärs
- 250 g långkornigt ris
- salt, peppar och paprika
- 1 liter köttbuljong
- 200 ml crème fraîche
- 100 g riven ost

#### Beskrivning:

Skär kålhuvudet i fjärdedelar och skär bort stjälken. Blanchera i saltat vatten kryddat med mejram.

Skala och finhacka löken och stek den lätt i lite olja. Tillsätt sedan köttfärsen och det långkorniga riset. Fräs och krydda med salt, peppar och paprika. Tillsätt köttbuljong och låt sjuda i 20 minuter med lock på.

Lägg lager av kål och ris-/köttfärsblandningen i en form.

Håll crème fraîche ovanpå och sprid ut ost över.

– Tid i ugnen: 60 minuter

– Ugnsnivå: 2

– Håll 300 ml vatten i vattenlådan

## 1.10 Smårätter

### Grönsaker, medelhavsstil

#### Ingredienser:

- 200 g squash
- 1 röd paprika
- 1 grön paprika
- 1 gul paprika
- 100 g champinjoner
- 2 lökar
- 150 körsbärstomater
- gröna och svarta oliver

#### Beskrivning:

Skölj och skär grönsakerna i delar. Skala löken och skär i strimlor. Lägg grönsakerna i glasformen. Ställ in rätten i produkten. Skiva oliverna. Efter tillagning tillsätts salt, peppar, basilika och oregano på grönsakerna efter smak.

– Tid i ugnen: 30 minuter

– Ugnsnivå: 3

– Håll 600 ml vatten i vattenlådan

### Grönsaker, traditionella

#### Ingredienser/Tillagningsmetod:

Blanda följande grönsaker efter smak, totalt ca 750 g.

- kålrabbi, skalad och skuren i strimlor
- morötter, skalade och tärnade
- blomkål, tvättad och delad i små buketter
- lök, skalad och skivad
- fänkål, skalad och skivad
- selleri, tvättad och tärnad
- purjolök, tvättad och skivad

#### Efter tillagning:

- 50 g smör
- peppar och salt efter smak

#### Beskrivning:

Lägg grönsakerna i rostfri skål eller glas-skål med perforerad insats. Efter tillagningen håller du över smält smör och eventuellt peppar och salt.

– Tid i ugnen: 35 minuter

– Ugnsnivå: 3

– Håll 650 ml vatten i vattenlådan

### Skalade tomater

#### Beskrivning:

Skär ett kryss i toppen av tomaterna, lägg dem i ångformen och sätt i produkten. När de är färdiga dras skinnen av tomaterna.



- Tid i ugnen: 10 minuter
- Ugnsnivå: 3
- Häll 150 ml vatten i vattenlådan

### Ugnsbakad potatis

#### Ingredienser:

- 1 000 g potatis, medelstora

#### Beskrivning:

Tvätta potatisen och lägg i en ångform.

- Tid i ugnen: 55 minuter.
- Ugnsnivå: 3
- Häll 800 + 200 ml vatten i vattenlådan

### Kokad potatis

#### Ingredienser:

- 1 000 g potatis

#### Beskrivning:

Skala potatisen och skär i jämnstora fyrkantiga bitar. Lägg potatisen i ångformen och krydda med salt.

- Tid i ugnen: 40 minuter.
- Ugnsnivå: 2
- Häll 800 ml vatten i vattenlådan

### Salta kringlor

#### Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 300 g mjuka kringlor
- 200 ml mjölk
- 3 ägg
- 2 knippen persilja, hackad
- 2 lökar, finhackade
- 10 g smör
- salt, peppar, muskotnöt

#### Beskrivning:

Värm mjölken. Skär kringlorna i 1 cm stora bitar och håll över den varma mjölken. Låt dem dra åt sig mjölken i cirka 5 minuter. Vispa äggen och tillsätt. Fräs löken lätt i smöret tills den är genomskinlig och tillsätt persiljan. Låt svalna och blanda ner i kringelsmeten. Krydda och blanda alla ingredienserna noga. Gör ungefär 6 klumpar av smeten och lägg dem i en plan ångform.

- Tid i ugnen: 35 minuter
- Ugnsnivå: 2
- Häll 650 ml vatten i vattenlådan

### Ris

#### Ingredienser:

- 200 g långkornigt ris
- 50 g vildris
- salt och peppar
- 1 liten röd paprika
- 400 ml buljong

#### Efter tillagning:

- 1 liten burk majs (150 g)

#### Beskrivning:

Lägg långkornigt ris, vildris, salt, peppar, grönsaksbuljong och vatten i en skål i en halvtimme före tillagning. Skär paprikan i små tärningar, blanda ner i riset och koka.

- Tid i ugnen: 40 minuter
  - Ugnsnivå: 2
  - Häll 800 ml vatten i vattenlådan
- Efter tillagning: Låt majsens rinna av och blanda ner i det kokta riset.

### Ugnsomelett

#### Ingredienser:

- 3 ägg
- 100 ml mjölk
- 50 ml grädde
- salt, peppar, muskotnöt
- hackad persilja

#### Beskrivning:

Blanda ägg, mjölk och grädde väl. Vispa inte. Krydda och tillsätt hackad persilja. Häll i smorda glas- eller porslins-skålar.

- Tid i ugnen: 30 minuter
  - Ugnsnivå: 3
  - Häll 400 ml vatten i vattenlådan
- Efter tillagning: ta bort äggstanningen från skålarna och skär i små tärningar eller diamantformer.

## 1.11 Kombi Ånga



Genom att använda funktionen kan du tillaga en hel meny perfekt med tillbehör och en läcker dessert.

### Ångmeny 1

Stek av gris med ris och grönsaker. Ångad cappuccinokaka till dessert.

**Ingredienser för gris:**

- 1 000 g stek av gris
- salt, peppar, paprikapulver och curry

**Ingredienser för ris:**

- 200 g ris
- lite salt
- 250 ml vatten

**Ingredienser för grönsaker:**

- 300 g morötter
- 300 g kålrabbi
- 300 g blomkål
- 200 g paprika

**Ingredienser för cappuccionokaka:**

- 100 g rumstempererat smör
- 90 g socker
- 2 äggulor
- frön från en vaniljstång
- 2 msk snabbkaffe (upplöst i 50 ml varmt vatten)
- 2 äggvitor
- 50 g mjöl
- 50 g potatismjöl
- 1/2 tesked bakpulver

**Beskrivning:**

Krydda steken med salt, peppar, paprikapulver och curry, bryn ordentligt runt om och lägg i en ugnssäker skål. Sätt på gallret i produkten och starta programmet. Lägg ris, lite salt och vatten i en skål. Förbered ångad cappuccionokaka. Vispa ihop smör och socker. Tillsätt äggulor, vaniljfrön och kaffe. Vispa äggvitan med med två nypor salt till hårt skum. Vänd försiktigt ner mjöl, potatismjöl, bakpulver och vispad äggvita i smörblandningen. Häll smeten i små smorda formar eller skålar.

**Förbered grönsakerna.** Tvätta morötterna och skär i stavar. Skala kålrabbi och skär i stavar. Skölj blomkålen och dela i buketter. Tvätta paprikorna, ta ur kärnhusen och skär i strimlor. Lägg allt i en ångform.

**Förberedelser:**

Efter 40 minuter sätts de förberedda rätterna i produkten tillsammans med steken. Fortsätt tillagningen i ytterligare 40 minuter.



Det är väldigt gott att göra sås av köttsaften och tillsätta crème fraîche eller vin.

– Häll 800 + 600 ml vatten i vattenlådan

**Ångmeny 2**

Pocherat kycklingbröst med grönsaksris och blomkålpaj. Brylépudding med jordgubbar till dessert

**Ingredienser Pocherat kycklingbröst:**

- 4 - 6 benfria kycklingbröstfiléer
- salt, peppar, paprikapulver och curry

**Ingredienser för blomkålpaj:**

- 300 g blomkål
- 50 g riven hård ost
- 2 ägg
- 50 ml grädde
- salt, muskotnöt
- smör för att smörja formar

**Ingredienser Ris:**

- 200 g långkornigt ris
- 50 g vildris
- salt, peppar
- 400 ml buljong
- 1 liten röd paprika
- 1 liten burk majs (150 g)

**Ingredienser för brylépudding med jordgubbar:**

- 200 ml mjölk
- 200 ml grädde
- frön från 1 vaniljstång
- 2 äggulor
- 3 ägg
- 50 g socker
- 300 g jordgubbar
- 2 msk pistaschnötter

**Beskrivning:**

Tvätta och torka kycklingbröstfiléerna. Krydda med salt, peppar, paprika och curry. Lägg därefter i stekgryta. Dela blomkålen i buketter, ånga i 25 minuter och gör puré i mixern. Tillsätt riven ost, ägg och grädde, krydda med salt och muskotnöt. Lägg blomkålsblandningen i 6 små välsmorda pajformar. Tillaga riset. Lägg långkornigt ris, vildris, salt, peppar, grönsaksbuljong och vatten i en skål i en halvtimme före tillagning. Skär under tiden den röda paprikan i små tärningar och lägg i riset. Tillaga brylépuddingen med jordgubbar. Blanda äggulor och ägg med socker. Tillsätt frön från vaniljstången. Häll i mjölk och grädde och blanda väl. Fyll skålar eller glas med blandningen upp till 2/3.

**Förberedelser:**

Placera alla rätter på ugnsgallret i produkten (nivå 1 och 4) och starta programmet, tillaga i 40 minuter. Efter tillagningen, låt brylépuddingen svalna, fyll glasen med jordgubbar och dekorera med pistaschnötter. Låt majsen rinna av och blanda ner i det kokta riset.

– Häll 650 ml vatten i vattenlådan

### Ångmeny 3

Forell med kokt potatis och broccoli. Kokospudding med mango till dessert.

#### Ingredienser för forellen:

- 4 foreller
- citronsaft
- salt, peppar

#### Ingredienser Kokt potatis:

- 800 g potatis
- salt

#### Ingredienser för broccoli med flagad mandel:

- 700 g broccoli
- 50 g flagade mandlar
- lite smör

#### Ingredienser för kokospudding med mango:

- 100 ml mjölk
- 350 g kokosmjölkpulver
- 4 ägg

- 80 g socker
- 1 burk mango

#### Beskrivning:

Tvätta fisken, torka och droppa citronsaft över. Lägg i en skål. Låt marinera i 10 minuter och krydda därefter. Skala och dela potatisen i fyra delar, lägg i en skål och salta. Sätt på gallret i produkten och starta programmet. Skölj broccolin, dela i buketter och lägg i en skål. Förbered kokospudding med mango. Blanda mjölk och kokosmjölk. Vispa ägg och socker lätt och tillsätt kokosmjölken. Häll blandningen i 6 små puddingskålar.

#### Förberedelser:

Koka potatisarna i produkten (nivå 1) i 25 minuter, en signal hörs. Placera även de andra rätterna på ugnsgallren (nivå 1 och 4) och tillaga i ytterligare 25 minuter. Bryn mandlar med smör. Strö mandel över broccolin vid servering. Efter tillagningen, låt kokospuddingen svalna. Vid servering, låt mangon rinna av, passera den och dekorera puddingen.

– Häll 650 + 400 ml vatten i vattenlådan

## 1.12 Halvfabrikat

Produkten har en uppsättning automatiska funktioner för rätterna nedan. Temperaturen och tiden är förinställda.

Maträtt	Ugnsnivå
Fryst pizza	3
Fryst panpizza	1
Kyld pizza	3
Fryst portionspizza	1
Pommes Frites	3
Croquettes	3
Riven potatisgräng	3
Bröd/Bullar	3
Frysta bröd/bullar	3
Fryst Apfel Strudel	3
Fryst fiskgratäng	3
Kycklingvingar	3
Fryst lasagne/cannelloni	3

[www.husqvarna-electrolux.se/shop](http://www.husqvarna-electrolux.se/shop)



892956409-A-032013



**Husqvarna**

 **Electrolux**