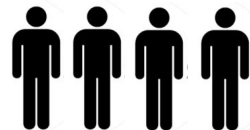


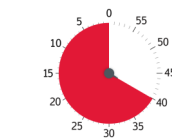
# Lasagna með kotasælu



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

## Hráefni:

-  Nautahakk
-  Laukur
-  Salt
-  Pipar
-  Pastasósa
-  Sýrður Rjómi
-  Grænmetisteningur
-  Kotasæla
-  Lagsagnaplötur
-  Rifinn ostur

Hitið ofninn í 200°



Áhöld sem þú átt að nota



Bretti og hnífur



Panna og spaði

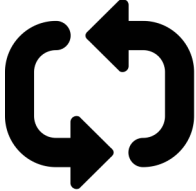





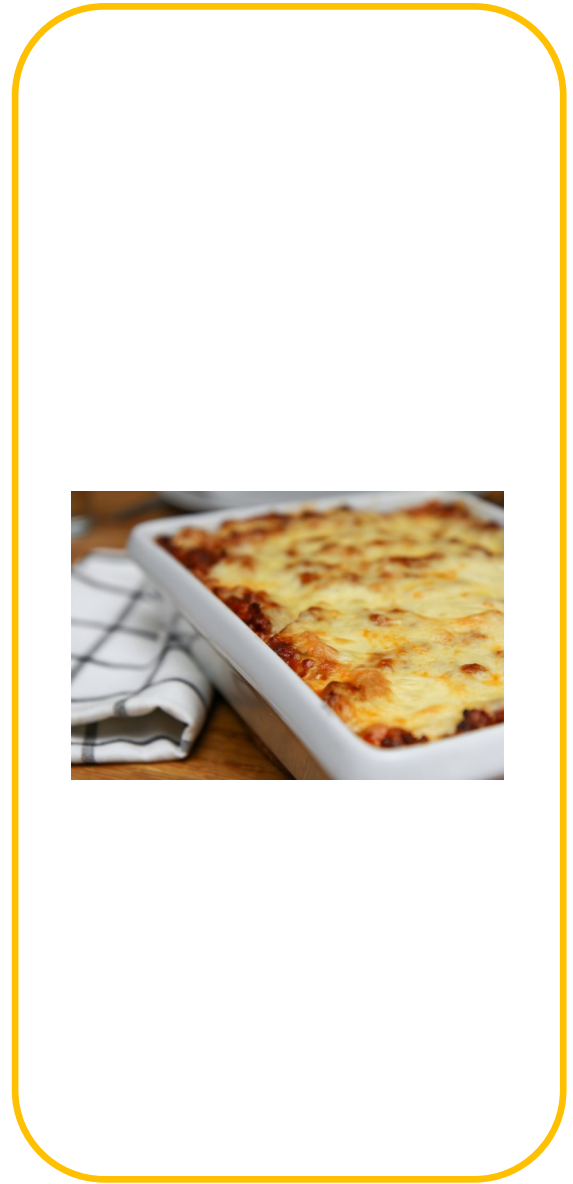
Eldfast mót

1		Skerið lauk niður og steikið á pönnu.
2		Bætið nautahakkinu á pönnuna og steikið
3		Kryddið með salt og pipar
4		Bætið pastasósu útá hakkið og blandið vel saman
5		Bætið sýrðum rjóma útá pönnuna og blandið vel saman

6			<p>Bætið einum grænmetistening úta pönnuna og hrærið</p>
7			<p>Látið malla á pönnuni í ca. 10 mínútur</p>
8			<p>Setjið smá kjötblöndu í eldfastmót</p>
9			<p>Setjið kotasælu yfir kjötblönduna</p>
10			<p>Leggið Lagsagnaplötur yfir</p>



11		Endurtakið skref 8, 9 og 10. Tvisvar til þrisvar sinnum
12	 	Stráið rifnum osti yfir
13		Bakið í ofni í um 20 mínútur



# Lasagna

- 1 bakki nautahakk (um 500 g)
- 1 laukur, hakkaður
- salt og pipar
- 1 dós góð pastasósa (ég var með Hunt's pastasósu í glerkrukku með bragðtegundinni garlic & herb)
- 1 dós sýrður rjómi
- 1 grænmetisteningur
- 1 stór dós kotasæla
- lasagnaplötur
- rifinn ostur

Hitið olíu á pönnu og steikið laukinn þar til hann byrjar að mýkjast. Bætið nautahakkinu á pönnuna og kryddið með pipar og salti.

Hellið pastasósunni og sýrða rjómanum yfir og hrærið saman. Setjið grænmetistening út í og látið sjóða við vægan hita um stund (10 mínútur duga en ef þú hefur tímann með þér þá er um að gera að leyfa kjötsósunni að sjóða lengur).

Setjið til skiptis í eldfast mót lasagnaplötur, kjötsósu og kotasælu. Þú ættir að ná tveim til þrem lögum miðað við meðalstórt mót.

Stráið rifnum osti yfir og bakið við 200° í um 20 mínútur.



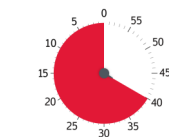
# Hvítlauksbrauð



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

## ● Hræfni:

-  Hvítlaukur
-  Ósaltað Smjör
-  Salt
-  Pipar
-  Parmesan ostur
-  Oregano
-  Sítrónu
-  Baquette

## Hitið ofninn í 180°Grill



## Áhöld sem þú átt að nota



Bretti og hnífur



Pottur og sleif

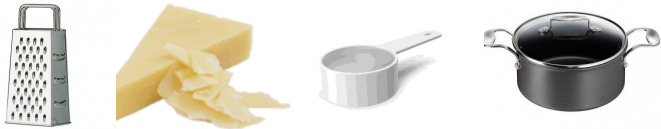






Rifjárn







Pensil

1		Bræðið smjörið í potti
2		Bætið við heilum afhýddum hvítlauksrifjum
3		Látið malla við miðlungs hita þar til hvítlaukurinn fær gylltan lit og mjúka áferð ca. 15 mínútur
4		Látið blönduna kólna í örlitla stund.
5		Skerið baquett í tvennt eftir endilöngu og síðan í bita

6		<p>Rífið niður parmesan og bætið 1 bolla af osti við smjör blönduna</p>
7		<p>Rífið niður hýði af sítrónu og bætið við 1/2 tsk blönduna</p>
8		<p>Bætið við 2.tsk af Oregano í blönduna</p>
9		<p>Bætið við 1/2 tsk af pipar í blönduna</p>
10		<p>Stappið og blandið vel saman og setjið smá salt</p>





11		<p>Setjið álpappír á bökuarplötu og raðið brauðinu á plötuna með skorpuna upp</p>
12		<p>Setjið inní ofn í ca. 2 mín.</p>
13		<p>Takið úr ofninum og penslið brauðið með smjörblöndunni</p>
14		<p>Setjið inní ofn í ca. 2 mín.</p>



## Einfalt hvítlauksbrauð

- 1 heill hvítlaukur
- 1/2 bolli ósaltað smjör
- 1 bolli rifin parmesan ostur
- 2 tsf hakkað oregano
- 1 tsf rífið sítrónuhýði
- 1/2 tsf rauðar piparflögur (crushed red pepper flakes)
- salt
- Baguette

Bræðið smjörið í potti og bætið hvítlauksrifunum heilum en afhýddum í pottinn. Látið sjóða við miðlungsháan hita þar til hvítlaukurinn hefur fengið gylltan lit og mjúka áferð, það tekur um 15-20 mínútur. Passið að hafa hitann ekki of háan. Setjið hvítlaukinn ásamt smjörinu í skál og látið kólna.

Bætið parmesan, oregano, sítrónuhýði og piparflögum í skálina með hvítlauknum/smjörinu og stappið saman í mauk. Smakkið til með salti.

Hitið grillið á bökunarofninum. Skerið baguetta í tvennt eftir því endilöngu og síðan í þvert (þannig að það sé í passlegri stærð fyrir hvern og einn). Setjið álpappír á bökunarplötu og raðið baguette sniðunum á plötuna með sárið niður (skorpuna upp). Setjið í ofninn í um 2 mínútur, eða þar til skorpan hefur fengið gylltan lit. Takið úr ofninum og látið kólna aðeins. Snúið brauðinu þá við, smyrjið hvítlauksmaukinu yfir og setjið aftur í ofninn þar til osturinn er gyllur, um 2 mínútur.