

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur
Kjöttbollur í brúnni rauðvínssósu	Purusteik 1 kg	Hangikjöt með uppstúf
		
<p>500 g nautahakk 4 laukar 1 egg 250 ml rjómi 100 ml rauðvín 30 g hveiti 50 ml mjólk 400 ml kjúklingasoð (eða vatn og kjúklingakraftur) (eða vatn og kjúklingakraftur) salt og pipar eftir smekk</p> <p>Bollurnar eru gerðar þannig að 2 laukar eru saxaðir fint og settir saman við hakk ásamt eggi, mjólk, hveiti, salti og pipar. Steikt á pönnu og skotið inn í ofn í 2 mín. við 160°C. Við sósugerðina eru hinir tveir laukarnir afhýddir og skornir fint niður, olía hituð í potti og laukur svitaður. Þá er rauðvín sett saman við og soðið niður þangað til það verður karamellukennt, soði bætt saman við og soðið niður um helming. Loks er rjóma bætt saman við og soðið niður um helming, smakkað til með salti og nýmöluðum pipar.</p> <p>Það er gott að nota líka smá hvítlauk með lauknum, bæði í bollur og sósu. Afbragð með lauksultu, kartöflum og soðnu káli.</p> <p><small>Uppskrift úr Eldum Íslenskt úr kokkalandslíðinu</small></p>	<p>Svínasiða 300-350 gr af kjöti á mann með beini. Gróft salt, pipar Gætið þess að puran sé vel skorin</p> <p>Setjið vatn í ofnskúffu og setjið puruna niður í vatnið (á hvolf) saltið aðeins og piprið. Stingið kjötinu inn í 180-200°C heitan ofn og eldið svona í c.a 30-40 mínútur.</p> <p>Takið nú kjötið út úr ofninum og hellið vatninu af. Búið til litla púða úr álpappír, takið kjötið af bakkanum, setjið álpappírinn á ofnskúffuna og kjötið síðan ofan á álpappírinn með puruna upp og reynið að glenna puruna. Takið næst haug af grófu salti og makið í og nuddið inn á milli raufanna ásamt smá af pipar og gott er að setja látviðarlauf og negulnagla á milli raufanna líka, og setjið síðan aftur inn í ofninn á c.a. 220°C í ca. 30-40 mínútur. Ef puran er ekki orðin stökk þá, setjið þá endilega yfirhitan á ofninum á þangað til hún poppar almennilega.</p> <p>Sveppasósa ½ bakki sveppir Soð af kjötinu Smjör Salt-pipar Rjómi Kraftur-sósulitur</p> <p>Sveppirnir skornir smátt og þeir svitaðir með smjörinu. Soðinu af kjötinu helt yfir og látið malla í nokkrar mín (ef fólk tímir smá rauðvínsslettu af jólarauðvíninu er það rosa gott) svo þegar þetta er farið að sjóða vel saman og líta vel út er rjómanum bætt út í.</p> <p>Gott er að skella út í sósuna þegar hún er klár smá smjörklípu.</p>	<p>1 stk hangikjöt 1 l mjólk ögn ferskt mulið múskat 50 g smjör 50 g hveiti 1-2 msk sykur ögn af pipar og ½ tsk salt</p> <p>Fyrst er það suðan á hangikjötinu. Setjið kjötið í stóran pott og hellið köldu vatni yfir þar til það hylur kjötið. Leyfið suðunni að koma rólega upp og slökkvið á hellunni um leið og sýður. Varist að láta bullsjóða í pottinum. Látið kjötið kólna í pottinum undir loki. Uppstúfið er gert þannig að smjörið er brætt í potti og hveitinu hrært saman við þannig að úr verði smjörbolla. Bætið svo mjólkinni varlega í og hrærið uns kekkjalaust. Látið sjóða í nokkrar mínútur og hrærið vel í á meðan. Kryddið með salti, múskati, sykri og pipar. Guðdómlegt með grænum baunum og laufabrauði.</p> <p><small>Uppskrift úr Eldum Íslenskt með kokkalandslíðinu</small></p>
<p>Innkaupalisti</p> <p><input type="checkbox"/> Nautahakk <input type="checkbox"/> Laukur <input type="checkbox"/> Egg <input type="checkbox"/> Rjómi <input type="checkbox"/> Rauðvín <input type="checkbox"/> Kjúklingakraftur</p>	<p><input type="checkbox"/> Svínasiða <input type="checkbox"/> Sveppir <input type="checkbox"/> Rjómi <input type="checkbox"/> Kraftur <input type="checkbox"/> Sósulitur</p>	<p><input type="checkbox"/> Hangikjöt <input type="checkbox"/> Ferskt múskat</p>

Fimmtudagur	Föstudagur
<p>Peru, osta og engiferfylltur kalkúnn með kryddjurtum og íslensku smjóri</p>	<p>Exotískur ananas og hunangs-dijon gljáður hamborgarhryggur</p>
	
<p>1 stk kalkúnn 250g smjör 1stk kryddsmjör salt og pipar ferskar kryddjurtir salvía</p> <p>Fylling 2 saxaðir skallottulaukar 2 rif saxaður hvítlaukur 1 hnúður saxað engifer ½ poki söxuð þurrkuð epli 1 stk hvítmygluostur t.d. Dímon 1 kassi brauðteningar 3 stk saxaðar perur 5 lauf söxuð salvía Nokkrar timijan greinar</p> <p>Skerið kryddsmjórið í báta og frystið, gerið göt á bringur og læri. Stingið frosnu kryddsmjóri, hvítlauk og salvíu í götin, troðið fyllingu inn í kalkúninn bæði upp í óæðri endann og í hálsinn. Kryddið með salti og pipar, penslið með bræddu smjóri út allan eldunartímann, sem fer eftir stærð en best er að byrja á 150°C í 1klst. og svo lækka niður í 120°C þar til lærin eru fullleidd og hafa náð 65-70°C í miðju, þá er kalkúninn látinn standa í 10 mín. fyrir skurð</p> <p>Fyllingunni er allri blandað saman og hún hnoðuð með höndunum (í hanska), gott að láta standa yfir nótt í kæli.</p>	<p>1 stk hamborgarhryggur Gljái 2 msk Engifer-appelsínarmelaði 2 msk dijon hunangs sinnep 2 msk mosvado sykur 1 tsk saxaður engifer 1 tsk passion fruit, má sleppa Ferskur ananas</p> <p>Eldið hamborgarhrygginn eftir leiðbeiningum framleiðenda. Hagkaups-hrygginn á t.d. að setja beint í ofn en SS hrygginn er gott að láta í pott, láta suðuna koma upp og leyfa honum að liggja í soðinu.</p> <p>Svo er hryggurinn gljáður með exotíska gljáanum okkar sem gott er að hræra saman kvöldið áður.</p> <p>Ananasinn er skorinn þunn og lagður ofan á hrygginn. Ekki er ráðlagt að hækka hitann í botn því þá brennur hryggurinn, best er að setja hann örstutt undir grill fyrir framreiðslu.</p>

Innkaupalisti

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Kalkúnn | <input type="checkbox"/> Hamborgarhryggur |
| <input type="checkbox"/> Kryddsmjör | <input type="checkbox"/> Engifer-appelsínarmelaði |
| <input type="checkbox"/> Ferskar kryddjurtir | <input type="checkbox"/> Dijon hunangssinnep |
| <input type="checkbox"/> Salvía | <input type="checkbox"/> Mosvado sykur |
| <input type="checkbox"/> Skallottulaukur | <input type="checkbox"/> Ferskur engifer |
| <input type="checkbox"/> Hvítlaukur | <input type="checkbox"/> Passion fruit |
| <input type="checkbox"/> Ferskt engifer | <input type="checkbox"/> Ferskur ananas |
| <input type="checkbox"/> Þurrkuð epli | |
| <input type="checkbox"/> Hvítmygluostur (Dímon) | |
| <input type="checkbox"/> Brauðteningar | |
| <input type="checkbox"/> Perur | |
| <input type="checkbox"/> Timijan | |