

FINSMAKARE KULINARISK

DK

Opskriftsbog

Indholdsfortegnelse

Tilberedningstabeller	3	Fjerkræ	22
Automatiske programmer	16	Fisk	24
Optøning	17	Kage	26
Tilberedning/Smeltning	17	Pizza/Tærter/Brød	32
Svinekød/Kalvekød	18	Sammenkogte Retter/Gratin	36
Oksekød/Vildt/Lam	20	Desserter	42

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Tilberedningstabeller

Råd om ovnens særlige opvarmningsfunktioner

Hold Varm

Med denne funktion kan du holde maden varm. Temperaturen indstilles automatisk til 80 °C.

Tallerkenvarmer

Med denne funktion kan du opvarme tallerkener og fade inden servering. Temperaturen indstilles automatisk til 70 °C.

Anbring tallerkener og fade jævnt på grillristen i stabler. Brug ovnens første ristposition. Byt om på dem efter halvdelen af opvarmningstiden.

Optøning

Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken. Tilbered ikke maden, da den kan forlænge optøningstiden. Brug ovnens første ristposition.

Bagning

- Brug den laveste temperatur den første gang.
- Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.
- Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

Bagetip

Bageresultater	Mulig årsag	Løsning
Kagens bund er ikke brunet nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.

Bageresultater	Mulig årsag	Løsning
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Sænk ovntemperaturen en smule, næste gang du bager.
	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.
	Der er for meget væske i blandingen.	Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røremaskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrup op for ovntemperaturen, næste gang du bager.
	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.
Kagen bliver ujævnt brun.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.
	Dejen er ujævnt fordelt.	Fordel dejen jævnt på bagepladen.
Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrup en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

Bagning på én ovnribbe

Bagværk i form

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gærkrans eller croissant	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage/frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Sandkage	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Sandkage	Over- under-varme	160	35 - 50	2
Tærtbund - mørdej ¹⁾	Varmluft	170 - 180	10 - 25	1
Tærtbund - rørt dej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	1

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Apple pie / Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, forskudt på skrå i ovnen)	Varmluft	160	70 - 90	1
Apple pie / Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, forskudt på skrå i ovnen)	Over- under-varme	180	70 - 90	1
Kvargkage, plade ²⁾	Over- under-varme	160 - 170	60 - 90	1

1) Forvarm ovnen.

2) Brug en grill/bradepande.

Bagværk på bageplader

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fletbrød / Kringle	Over- under-varme	170 - 190	30 - 40	2
Tysk julestollen ¹⁾	Over- under-varme	160 - 180	50 - 70	2
Brød (rugbrød) ¹⁾	Over- under-varme			2
første		230	20	
så		160 - 180	30 - 60	
Vandbakkelse/ flødekager ¹⁾	Over- under-varme	190 - 210	20 - 35	2
Roulade ¹⁾	Over- under-varme	180 - 200	10 - 20	2
Bradepandekage (tør)	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Smør-/sukkerkager, bistik ¹⁾	Over- under-varme	190 - 210	20 - 30	2
Frugttærter (på gærdej/ rørt dej) ²⁾	Varmluft	150 - 160	35 - 55	1

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) ²⁾	Over- under-varme	170	35 - 55	1
Frugtkager på mørdej	Varmluft	160 - 170	40 - 80	1
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme) ¹⁾	Over- under-varme	160 - 180	40 - 80	2

1) Forvarm ovnen.

2) Brug en grill/bradepande.

Lagkagebunde

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lagkagebunde af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Mørdej-skage/Kagesnitter	Varmluft	140	20 - 35	1
Short bread / Mørdej-skage / Kagesnitter ¹⁾	Over- under-varme	160	20 - 30	2
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20	1
Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50	1
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Småt bagværk af butterdej ¹⁾	Varmluft	170 - 180	20 - 30	1
Småt gærbrød ¹⁾	Over- under-varme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / små kager ¹⁾	Varmluft	160	20 - 35	3

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Small cakes /små kager ¹⁾	Over- under-varme	170	20 - 35	2

1) Forvarm ovnen.

Souffleer og gratiner

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastaretter	Over- undervarme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Over- undervarme	180 - 200	25 - 40	1
Grøntsagsgratin ¹⁾	Turbogrill	210 - 230	10 - 20	1
Småt gærbrød med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Risengrød	Over- undervarme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskegratiner	Over- undervarme	180 - 200	30 - 60	1
Fylde grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Forvarm ovnen.

Bagning på flere ribber

Brug funktionen: Varmluft.

Bagværk på bageplader

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Vandbakkelser/flødekager ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Toscatærte, tør	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Forvarm ovnen.

Kiks/småkager/tørkager/boller

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lagkagebunde af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Mørdej-skage/Kagesnitter	140	25 - 45	1 / 3
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Lavtemperaturstegning

Brug denne funktion til at tilberede møre, magre kødstykker og fisk. Funktionen kan ikke anvendes til opskrifter som tyndsteg eller fedtindholdig flæsksteg.

⚠ ADVARSEL! Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

I de første 10 minutter kan du indstille en ovntemperatur mellem 80 °C og 150 °C. Standard er 90 °C. Når du har indstillet temperaturen, fortsætter ovnen med at

tilberede ved 80 °C. Brug ikke funktionen til fjerkræ.

i Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.

1. Svits kødet i en pande på kogesektionen på en meget høj indstilling i 1-2 minutter på hver side.
2. Læg kødet i den varme bradepande på grillristen i ovnen.
3. Vælg funktionen: Lavtemperaturstegning.

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filet	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Kalvesteg	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Bøf	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza (tynd bund) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza (med meget fyld) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tærte m/ fyld	180 - 200	40 - 55	3
Spinattærte	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (fyldt tærte)	170 - 190	45 - 55	3
Schweizisk tærte	170 - 190	45 - 55	3
Kvarkkage	140 - 160	60 - 90	3
Æblekage, lukket	150 - 170	50 - 60	3
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60	3
Flade madbrød ¹⁾	230	10 - 20	3
Tærte med butterdej ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroger (russisk udgave af calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Forvarm ovnen.

2) Brug en grill/bradepande.

Stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg store stege direkte i fadet eller på grillristen over fadet.

Hæld lidt væde i fadet for at hindre, at kødsaft eller fedt brænder fast.

Kød med svær kan steges i fadet uden låget.

Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.

Sådan bliver køddet mere saftigt:

- steg magert kød i bradepanden med låget eller brug en stegepose.
- steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).
- store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning.

Stegetabeller

Oksekød

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Grydesteg	Over-under-varme	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Svin

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov, nak-kekam, skinke-steg	Turbog-rill	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Farsbrød	Turbog-rill	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Svineskank (forkogt)	Turbog-rill	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalvekød

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg	Turbog-rill	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalve-skank	Turbog-rill	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lammekød

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekø-le, lamme-steg	Tur-bogrill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Fjerkræ

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjerkræ	Turbog-rill	0,2 - 0,25 hver	200	200 - 220	20 - 35	1

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kylling, halv	Turbog-rill	0,4 - 0,5 hver	200	190 - 210	25 - 40	1
Kylling, poulard	Turbog-rill	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
And	Turbog-rill	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Fisk (dampet)

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	Over-under-varme	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Retter

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Desserter	Varm-luft	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Krydrede retter med tilberedte ingredienser (nudler, grøntsager)	Varm-luft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Krydrede retter med rå ingredienser (kartofler, grøntsager)	Varm-luft	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grill

- Grill altid med højeste temperaturindstilling.
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.

- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.
- Grill kun flade stykker af kød eller fisk.
- Forvarm altid den tomme ovn i 5 minutter med grillfunktionerne.



Forsigtig! Grill altid med
ovnlågen lukket.

Grill

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrlille
		1. side	2. side	
Roastbeef, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oksefilet, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Svinefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalvefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammefilet	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hel fisk, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Stor Grill

Madvare	Tid (min.)		Ovnrlille
	1. side	2. side	
Burgers/Burgere	9 - 13	8 - 10	3
Svinemørbrad	10 - 12	6 - 10	2
Pølser	10 - 12	6 - 8	3
Tournedos/Kalvesteaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Toastbrød	1 - 3	1 - 3	3
Toastbrød med pålæg	6 - 8	-	2

Frosne madvarer

- Tag maden ud af emballagen. Læg den på en tallerken.
- Dæk den ikke til med en skål eller en tallerken. Det kan forlænge optøningstiden.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Deep pan pizza, fros-sen	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	3
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	3
Pommes Frites, tynde ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes Frites, tykke ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Grønsager / Kroket-ter ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	3

1) Vend produktet 2 eller 3 gange under stegning.

Tabel for dybfrosne færdigretter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frossen pizza ¹⁾	Over- undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	2
Chips ²⁾ (300 - 600 g)	Over- undervarme eller Turbogrill	200 - 220	som angivet på pakken	2
Flutes ³⁾	Over- undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	2
Frugtkage	Over- undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	2

1) Forvarm ovnen.

2) Vend produktet 2 eller 3 gange under stegning.

3) Forvarm ovnen.

Optøning

- Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.
- Brug den første ovnrille fra neden.
- Dæk ikke foden til med et fad eller en tallerken, da det kan forlænge optøningstiden.

Madvare	Antal	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Læg en kyllingen på en omvendt underkop i en spisetallerken. Vendes undervejs.
Kød	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	500 g	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1,4 kg	60	60	-

Henkogning

Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.

Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.

Brug første rist fra neden til denne funktion.

Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.

Fyld glassene ens og luk med en bøjle.

Bærfrugter

Glassene må ikke røre hinanden.

Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.

Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Jordbær/blåbær/hindbær/modne stikkelsbær	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Pærer/kvæder/svesker	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Gulerødder ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agurker	160 - 170	50 - 60	-
Blandet pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabi/ærter/asparges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Lad dem stå i ovnen, efter at den er blevet slukket.

Tørring

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille
Bønner	60 - 70	6 - 8	3
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6	3
Svampe	50 - 60	6 - 8	3
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3
Blommer	60 - 70	8 - 10	3
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3
Pærer	60 - 70	6 - 9	3

Brød

Det anbefales ikke at forvarme.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Franskbrød	180 - 200	40 - 60	2
Flute	200 - 220	35 - 45	2
Croissant	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Grovbrød	180 - 200	50 - 70	2
Rugbrød	180 - 200	50 - 70	2
Flerkornsbrød	170 - 190	60 - 90	2

Automatiske programmer

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Automatiske programmer

De automatiske programmer indeholder optimale indstillinger for den enkelte kødtype eller andre opskrifter.

- Kødprogrammer med funktionen: Vægtautomatik (menu: Hjælp Til Tilberedning) — Denne funktion beregner automatisk stegetiden. For at bruge funktionen skal du indtaste madvarens vægt.
- Opskrift Automatik (menu: Hjælp Til Tilberedning) — Denne funktion bruges til at foruddefinere værdier for en ret.

Retter med funktionen: Vægtautomatik
Nakkesteg af svinekød
Kalvesteg
Braiseret kød
Vildtsteg

Retter med funktionen: Vægtautomatik
Lammesteg
Kylling, hel
Kalkun, hel
And, hel
Gås, hel

Kategorier

I menuen Hjælp Til Tilberedning er retterne opdelt i forskellige kategorier:

- Optøning
- Tilberedning/Smeltning
- Svinekød/Kalvekød
- Oksekød/Vildt/Lam
- Fjerkræ
- Fisk
- Kage
- Pizza/Tærter/Brød
- Sammenkogte Retter/Gratin
- Desserter

Optøning

Optøning Af Fisk

Læg den frosne fisk på en omvendt tallerken, og stil tallerkenen i en skål, så det smeltede vand kan løbe ud uden at smudse mikrobølgen til indvendigt.

Kontrollér jævnlige maden under optøningen, og vend den flere gange. Efterhånden som fisken optøs, skal du forsigtigt skille fiskestykkerne ad, hvis de er frosne i en blok.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
 - Ovnrille: Bottom glass plate
- Lad maden hvile i rumtemperatur efter optøningen i en periode, som svarer omtrent til optøningstiden.

Optøning Af Fjerkræ

Læg maden, som skal optøs, på en omvendt tallerken, og stil tallerkenen i en skål, så det smeltede vand kan løbe ud uden at smudse apparatet til.

Kontrollér jævnlige maden under optøningen, og vend den flere gange. Tildæk udsatte steder som lår og vingespidser med alufolie.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
 - Ovnrille: Bottom glass plate
- Lad maden hvile i rumtemperatur efter optøningen i en periode, som svarer omtrent til optøningstiden.

Optøning af kød

Læg den optøede mad på en omvendt tallerken, og stil tallerkenen i en skål, så det smeltede vand kan løbe ud uden at smudse apparatet til.

Kontrollér jævnlige maden under optøningen, og vend den flere gange. Efterhånden som maden optøs, skal du forsigtigt skille det hakkede kød eller kødstykkerne ad, som er frosset i en blok.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
 - Ovnrille: Bottom glass plate
- Lad maden hvile i rumtemperatur efter optøningen i en periode, som svarer omtrent til optøningstiden.

Optøning Af Brød

Læg brødet på en tallerken.

Vend brødet flere gange under optøningen.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
 - Ovnrille: Bottom glass plate
- Lad maden hvile i rumtemperatur efter optøningen i en periode, som svarer omtrent til optøningstiden.

Tilberedning/Smeltning

Friske grøntsager

Læg hakkede grøntsager i et mikrobølgefast fad, og tilsæt ca. 50 ml vand. Tildæk fadet (låg eller gennemhullet klar folie til mikrobølge).

Vend grøntsagerne flere gange under tilberedningen.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
 - Ovnrille: Bottom glass plate
- Råd: Hvis grøntsagerne er meget sprøde, skal du indstille en lavere vægt. Hvis

grøntsagerne er for bløde, skal du indstille en højere vægt.

Frosne grøntsager

Læg frosne grøntsager i et mikrobølgefast fad, og tilsæt ca. 50 ml vand. Tildæk fadet (låg eller gennemhullet klar folie til mikrobølge).

Vend grøntsagerne flere gange under tilberedningen.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
- Ovnrille: Bottom glass plate

Råd: Hvis grøntsagerne er meget sprøde, skal du indstille en lavere vægt. Hvis grøntsagerne er for bløde, skal du indstille en højere vægt.

Braiserede løg

Skær løgene i strimler, og læg dem i et mikrobølgefast fad med en 1 spsk. smør eller olie. Tildæk fadet (låg eller gennemhullet klar folie til mikrobølge).

Vend grøntsagerne flere gange under tilberedningen.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
- Ovnrille: Bottom glass plate

Bagte kartofler

Læg kartofler i et mikrobølgefast fad, og tilsæt ca. 100 ml vand. Tildæk fadet (låg eller gennemhullet klar folie til mikrobølge).

Vend kartoflerne flere gange under tilberedningen.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
- Ovnrille: Bottom glass plate

Ris med grøntsager

Kom forkogt ris i et fad, der tåler mikrobølgeovn, og vand i forholdet 1 : 2 (100 g ris og 200 ml vand). Krydr efter behag. Tilsæt smørflager, dampede løg eller krydderurter. Tildæk fadet med låg eller gennemhullet klar folie til mikrobølge.

Vend risen flere gange under tilberedningen.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
- Ovnrille: Bottom glass plate

Smeltning af chokolade

Skær chokoladen i stykker, og læg dem i et fad.

Rør flere gange i chokoladen efterhånden, som den smelter.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
- Ovnrille: Bottom glass plate

Smelte Smør

Skær smørret i stykker, og læg den i et fad. Tildæk fadet (låg eller gennemhullet klar folie til mikrobølge).

Rør flere gange i smørret, efterhånden, som det smelter.

- Tid i ovnen: afhænger af vægt
- Ovnrille: Bottom glass plate

Svinekød/Kalvekød

Nakkesteg af svinekød

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1000 og 2000 g.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, og læg det i et ildfast fad. Tilsæt vand eller anden væske. Bunden skal være dækket 20 - 40 mm. Vend stegen efter ca. 30 minutter.

- Ovnrille: 1

Kalvesteg**Indstillinger:**

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1000 og 2000 g.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, og læg det i et ildfast fad. Tilsæt vand eller anden væske. Bunden skal være dækket 10-20 mm. Læg et låg på.

- Ovnrlle: 1

Ossobuco**Ingredienser:**

- 4 spsk. smør til bruning
- 4 skiver kalveskank, ca. 3-4 cm tykke (skåret gennem benet)
- 4 mellemstore gulerødder, skåret i små tern
- 4 stængler bladselleri, skåret i små tern
- 1 kg modne tomater, uden skind og kerner, halveret og skåret i tern
- 1 bundt persille, skyllet og hakket groft
- 4 spsk. smør
- 2 spsk. mel til at vende kødet i
- 6 spsk. olivenolie
- 250 ml hvidvin
- 250 ml oksebouillon
- 3 mellemstore løg, skrællet og hakket fint
- 3 fed hvidløg, pillet og snittet fint
- 1/2 tsk. af henholdsvis timian og oregano
- 2 laurbærblade
- 2 nelliker
- salt, friskkværnet sort peber

Tilberedning:

Smelt 4 spsk. smør i en bradepande, og svits grøntsagerne i det. Tag grøntsagerne ud af bradepanden.

Skyt kalveskankstykkerne, tør dem, krydr dem, og vend dem i melet. Ryst det overskydende mel af. Opvarm olivenolien, og brun stykkerne over middelvarme, indtil

de er gyldenbrune. Tag kødet ud, og hæld den overskydende olivenolie ud af bradepanden.

Afpoler kødsaften i bradepanden med 250 ml vin, hæld den i en kasserolle, og lad den simre i et stykke tid. Tilsæt 250 ml kødbouillon, og tilsæt persille, timian, oregano og tomater i tern. Drys med salt og peber. Bring det i kog igen.

Læg grøntsagerne i bradepanden, læg kødet ovenpå, og hæld sovsen over. Læg låg på bradepanden, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 120 minutter
- Ovnrlle: 2

Kalveskank**Ingredienser:**

- 1 kalveskank på 1,5 - 2 kg
- 4 skiver kogt skinke
- 2 spsk. olie
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. sød paprika
- 1/2 tsk. basilikum
- 1 lille dåse tyndt skårede champignoner (280 g)
- suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)
- vand

Tilberedning:

Skær 8 snit på langs i hele kalveskanken. Skær fire skiver kogt skinke i halve og læg dem i snittene. Bland olie, salt, paprika og basilikum sammen, og fordel det over kalveskanken. Læg kalveskanken i en bradepande, og fordel champignonerne ud over den. Tilføj suppeurter og vand til kalveskanken. Bunden skal være dækket 10-15 mm. Vend stegen efter ca. 30 minutter.

- Tid i ovnen: 160 minutter
- Ovnrlle: 1

Farsbrød med krydderurter**Ingredienser** til 4 portioner:

- brødsiver skåret i små stykker og opblødt i lidt varmt vand
- 1 løg, finthakket og svitset i lidt smør
- 1 fed knust hvidløg
- 300 g hakkekød
- 300 g hakket svinekød
- 1 æg
- 1 tsk. salt
- peber
- paprika
- 1 tsk. hakket persille
- 1 tsk. fint hakket rosmarin
- 1 tsk. timianblade
- 4 skiver bacon til at dække med

Tilberedning:

Bland alle ingredienser godt, form i små farsbrød og sæt det i et fad, der kan tåle mikrobølger. Dæk med baconskiver.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 2

Rullesteg**Ingredienser:****Oksekød/Vildt/Lam****Braiseret kød**

-  Dette program bør ikke bruges til engelsk roastbeef og kamme.

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1000 og 2000 g.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, og læg det i et ildfast fad. Tilsæt vand eller anden væske. Bunden skal være dækket 10-20 mm. Læg et låg på.

- Ovnrille: 1

- 200 g tørrede blommer
- 150 ml hvidvin
- 1,5 kg hamburgerryg eller kalveryg (udbenet)
- 1 mellemstort løg
- æble
- salt, peber og paprika

Tilberedning:

Læg blommerne i blød i hvidvin i to timer. Skyl kødet kortvarigt med vand, og lad tørre. Skær fordybninger på undersiden af kødet, og stik en blomme i hver fordybning så langt ind i kødet som muligt. Krydr kødet, og læg det i bradepanden med blommesiden nedad. Pil løg og æble, skær i ottendedele, og anbring dem rundt om stegen. Hæld resten af vinen, som blev brugt til blødgøring af blommerne, i en skål, og fyld op til en kvart liter med vand, og hæld blandingen over stegen. Egnet tilbehør er kroketter, kartoffelgratin, broccoli eller lign.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 2

Vildtsteg**Indstillinger:**

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1000 og 2000 g.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, og læg det i et ildfast fad. Tilsæt vand eller anden væske. Bunden skal være dækket 10-20 mm. Læg et låg på.

- Ovnrille: 1

Kanin**Ingredienser:**

- 2 harerygge
- 6 enebær (knuste)
- salt og peber
- 30 gram smeltet smør
- 125 ml syrnede fløde
- suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)

Tilberedning:

Gnid hareryggene med knuste enebær, salt og peber, og pensl med smeltet smør.

Læg hareryggene i en bradepande, hæld crème fraîche over, og tilføj suppeurter.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrit: 2

Kanin med sennep sauce

Ingredienser:

- 2 kaniner på 800 g hver
- salt og peber
- 2 spsk. olivenolie
- 2 groft hakkede løg
- 50 g bacon i tern
- 2 spsk. mel
- 375 ml hønsebouillon
- 125 ml hvidvin
- 1 tsk. frisk timian
- 125 ml fløde
- 2 spsk. dijonsennep

Tilberedning:

Skær kaninerne i 8 ensartede stykker, drys med salt og peber, og brun alle sider i en bradepande på komfuret.

Fjern kaninstykkerne, og brun løg og bacon.

Drys mel over, og rør rundt. Hæld hønsebouillon, hvidvin og timian i under omrøring, og bring det i kog.

Tilsæt fløde og dijonsennep, læg kødet tilbage, dæk det med et låg, og sæt det i ovnen.

- Tid i ovnen: 90 minutter
- Ovnrit: 2

Vildsvin

Sådan laves marinaden:

- 1,5 l rødvin
 - 150 g knoldselleri
 - 150 g gulerødder
 - 2 løg
 - 5 laurbærblade
 - 5 nelliker
 - 2 bundt suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)
- Bring det hele i kog, og lad det køle af.
- 1,5 vildsvinesteg (bov)
- Hæld marinaden over kødet, indtil det er dækket, og lad det marinere i 3 dage.

Ingredienser til stegen:

- salt
- peber
- suppeurter fra marinaden
- 1 lille dåse kantareller

Tilberedning:

Tag vildsvinestegen ud af marinaden, og tør den. Drys med salt og peber, og brun kødet på alle sider i en bradepande på varmekredsen. Tilsæt kantareller og nogle af suppeurterne fra marinaden.

Hæld noget marinade i bradepanden. Bunden skal være dækket med 10-15 mm. Læg låg på bradepanden, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 140 minutter
- Ovnrit: 1

Lammesteg

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1000 og 2000 g.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, og læg det i et ildfast fad. Tilsæt vand eller anden væske. Bunden skal være dækket 10-30 mm. Læg et låg på.

- Ovnrit: 1

Lammekølle**Ingredienser:**

- 2,7 kg lammekølle
- 30 ml olivenolie
- salt
- peber
- 3 fed hvidløg
- 1 bundt frisk rosmarin (eller 1 tsk. tørret rosmarin)
- vand

Tilberedning:

Skyl lammekøllen, og dub den let, til den bliver tør. Gnid den med olivenolie, og snit

åbninger i kødet. Drys med salt og peber. Skræl hvidløgsfeddene og skær dem i skiver. Pres dem ind i kødets åbninger sammen med rosmarinkvistene.

Læg lammekøllen i en bradepande og tilsæt vand. Bunden skal være dækket 10-15 mm. Vend stegen efter ca. 30 minutter.

- Tid i ovnen: 165 minutter
- Ovnrille: 1

Fjerkræ**Kylling, hel****Indstillinger:**

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 900 og 2100 g.

Tilberedning:

Kom kyllingen i et ildfast fad, og tilsæt krydderier. Vend den efter ca. 30 minutter. Displayet viser en påmindelse.

- Ovnrille: 1

Kyllingelår**Ingredienser:**

- 4 kyllingelår, 250 g hver
- 250 g creme fraiche
- 125 ml fløde
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. karry
- ½ tsk. peber
- 250 g dåsechampignon i skiver
- 20 g majsstivelse

Tilberedning:

Rens kyllingelårene, og læg dem i en bradepande. Bland de resterende

ingredienser sammen, og hæld dem over kyllingelårene.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 2

Coq au vin**Ingredienser:**

- 1 kylling
- salt
- peber
- 1 spsk. mel
- 50 g klaret smør
- 500 ml hvidvin
- 500 ml hønsébouillon
- 4 spsk. sojasovs
- ½ bundt persille
- 1 timiankvist
- 150 g bacon i tern
- 250 g hvide champignoner, rensede og delt i kvarte
- 12 pillede skalotteløg
- 2 fed hvidløg, pillede og knuste

Tilberedning:

Rens kyllingen, og krydr med salt og peber, og drys med mel.

Opvarm smør i en pande på komfuret, og brun kyllingen på alle sider. Hæld hvidvin,

hønsbouillon og sojasovs i, og bring det i kog.

Tilsæt persille, timian, bacon i tern, champignoner, skalotteløg og hvidløg.

Bring det i kog igen, læg låg på, og sæt det i ovnen.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 1

Kyllingevinger

Ingredienser:

- 1 kg kyllingevinger

Marinade:

- 2 spsk. olie
- 2 spsk. sojasovs
- 1 spsk. sennep
- 1 fed knust hvidløg
- rosmarin
- timian
- frisk kværnet sort peber

Tilberedning:

Bland olie, soyasovs, sennep, hvidløg og krydderurter sammen. Dæk kyllingevingerne med marinaden, og lad det trække i 2-3 timer.

- Tid i ovnen: 25 minutter
- Ovnrille: 2

Anbring kyllingevingerne i et fad, der kan tåle mikrobølger, med skindet opad.

Kylling, halveret

Ingredienser:

- 1 kg hel kylling, halveret
- salt
- peber
- krydderurter efter smag
- olie til pensling
- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 2

Anbring de halve kyllinger i et fad, der kan tåle mikrobølger, med skindet opad.

Kylling Med Fyld

Ingredienser:

- 1 kylling, 1,2 kg (med indmad)
- 1 spsk. olie
- 1 tsk. salt
- 1/4 tsk. paprika
- 50 g rasp
- 3-4 spsk. mælk
- 1 hakket løg
- 1 bundt hakket persille
- 20 g smør
- 1 æg
- salt og peber

Tilberedning:

Rens kyllingen, og tør den. Bland olie, salt og paprika, og gnid blandingen ind i kyllingen.

Fyld: Bland rasp og mælk sammen. Hæld hakket løg, persille og smør i en kasserolle, og svits det. Hak hjerte, lever og mave fint, og tilsæt et æg. Bland derefter det hele sammen, og drys med salt og peber.

Læg kyllingen med brystet nedad i en brædepande, og sæt den i ovnen. Vend den efter 30 minutter. Der lyder et signal.

- Tid i ovnen: 90 minutter
- Ovnrille: 1

And a la orange

Ingredienser:

- 1 and (1,6-2,0 kg)
- salt
- peber
- 3 appelsiner, skrællede, uden kerner og skåret i tern
- 1/2 tsk. salt
- Saften af 2 appelsiner
- 150 ml sherry

Tilberedning:

Rens anden, drys salt og peber på, og gnid den med appelsinskrællen.

Fyld anden med appelsinstykker smagt til med salt, og sy den til.

Læg anden i bradepanden med brystet nedad.

Pres saften ud af appelsinerne, bland den med sherry, og hæld den over anden.

Læg anden i ovnen. Vend den efter 30 minutter. Der lyder et signal.

- Tid i ovnen: 90 minutter
- Ovnrille: 1

And, hel

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1500 og 3300 g.

Tilberedning:

Læg anden i et ildfast fad, og drys krydderier henover. Vend den efter ca. 30 minutter. Displayet viser en påmindelse.

- Ovnrille: 1

Gås, hel

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 2300 og 4700 g.

Tilberedning:

Læg gåsen i et ildfast fad, og drys krydderier henover. Vend den efter ca. 30 minutter. Displayet viser en påmindelse.

- Ovnrille: 1

Kalkun, hel

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1700 og 4700 g.

Tilberedning:

Læg kalkunen i et ildfast fad, og drys krydderier henover. Vend den efter ca. 30 minutter. Displayet viser en påmindelse.

- Ovnrille: 1

Fisk

Cremet fiskefilet

Ingredienser til 4 personer:

- 400 g fiskefilet (bækrørred eller regnbueørred)
- 20 g stegeolie
- 250 g løg skåret i ringe
- 200 g crème fraîche
- paprikapulver, sød
- citron
- salt

Tilberedning:

Svits løgene i en gryde med olien, indtil de er gennemsigtige. Læg dem derefter i et smurt ovnfast fad.

Rens fiskefileterne, hæld citron på, salt og læg dem i fadet oven på løgringene. Bland

crème fraîche med paprika efter smag, og hæld dressingen over fiskefileterne. Salt let.

- Tid i ovnen: 12 minutter
- Ovnrille: 1

Drej fadet en gang, når den halve tid er gået.

Dampet Fisk

Ingredienser:

- 400 g kartofler
- 2 bundt forårsløg
- 2 fed hvidløg
- 1 lille dåse hakkede tomater (400 g)
- 4 laksefileter
- saften fra en citron
- salt og peber
- 75 ml grøntsagsbouillon
- 50 ml hvidvin

- 1 frisk rosmarinkvist
- 150 ml vin
- ½ bundt frisk timian

Tilberedning:

Kartoflerne skylles, skrælles, deles i kvarte og koges i saltet vand i 25 minutter. Derefter dryppes de af og skæres i skiver.

Skyl forårsløgene, og snit dem fint. Pil hvidløgsfeddene, og skær dem i stykker. Bland løg og hvidløg med de hakkede tomater.

Dryp laksefileterne med saften fra en citron, og lad dem marinere. Dernæst tørres de og krydres med salt og peber.

Bland grøntsager og kartofler sammen, og læg dem i et smurt ildfast fad. Drys krydderier på, og læg laksen ovenpå.

Hæld grøntsagsbouillon og hvidvin henover, og fordel rosmarin og timian ovenpå.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 2

Gryderet med søtunge**Ingredienser:**

- 4 søtungefiletter eller rødspættefilet
- saften fra en halv citron
- salt, friskkværnet sort peber
- 100 g spinatblade, frosne, optøede
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. hvidvin
- 50 ml fløde
- 1 æggeblomme

Tilberedning:

Dryp fiskefileterne med citronsaft og smag til med salt og peber. Tryk spinaten ud og smag til med hvidløg. Dæk rødtungefileterne med spinat og rul dem til

en cylinder. Læg dem i et smurt ovnfast fad, og sørg for, at den tynde ende af fileterne foldes ind under. Dryp rullerne med hvidvin.

Pisk fløde og æggeblomme sammen og salt let. Hæld det over fiskerullerne.

- Tid i ovnen: 17 minutter
- Ovnrille: 2

Gratineret fisk**Ingredienser:**

- 600-700 g sandart-, lakse- eller ørredfilet
- 150 g revet ost
- 250 ml fløde
- 50 g rasp
- 1 tsk. estragon
- hakket persille
- salt, peber
- citron
- smør

Tilberedning:

Stæk citronsaft over fiskefileterne, og lad dem marinere i et stykke tid. Dup dernæst den overskydende saft af med et stykke køkkenrulle. Krydr fiskefileterne med salt og peber på begge sider. Læg derefter fiskefileterne i et smurt ildfast fad.

Bland revet ost, fløde, rasp, estragon og hakket persille sammen. Fordel straks blandingen over fiskefileterne, og anbring smørret i små klumper ovenpå.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 2

Fiskefilet, frosne

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Kage

Sød Tærte

Ingredienser:

- 2 plader tærtedej eller buttede (rullet ud til en firkant)
- 50 g maledede hasselnødder
- 1,2 kg æbler
- 3 æg
- 300 ml fløde
- 70 g sukker

Tilberedning:

Læg dejen på en velsmurt bageplade, og prik bunden over det hele med en gaffel. Fordel hasselnødderne jævnt over dejen. Skræl æblerne, fjern kernerne, og skær dem ud i 12 både. Fordel dem jævnt over dejen. Bland æg, fløde, sukker og vaniljesukker godt sammen, og hæld blandingen over æblerne.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrit: 3

Citronkage

Ingredienser til dejen:

- 250 g smør
- 200 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- 4 æg
- 150 g mel
- 150 g kartoffelmel
- 1 strøget tsk. bagepulver
- revet skal af 2 citroner

Ingredienser til glasuren:

- 125 ml citronsaft
- 100 g flormelis

Andet:

- Sort aflang bageform, 30 cm lang
- Margarine til at smøre formen
- Rasp til at drysse formen med

Tilberedning:

Hæld smør, sukker, citronskal, vaniljesukker og salt i en røreskål og rør blandingen skummende. Tilsæt derefter æggene ét ad gangen og rør igen, til dejen skummer.

Bland mel og kartoffelmel med bagepulver, tilsæt det til æggemassen, og rør det hele sammen.

Hæld dejen i en velsmurt form drysset med rasp, stryg den ud, og sæt formen i ovnen.

Efter bagningen blandes citronsaft og flormelis. Vend den bagte kage ud på et stykke alufolie.

Bøj alufolien op om siderne på kagen, så glasuren ikke kan løbe af. Prik kagen med en lille træpind (f.eks. tandstikker), og fordel glasuren med en bagepensel. Lad så kagens glasur trække et stykke tid.

- Tid i ovnen: 75 minutter
- Ovnrit: 2

Gulerodskage

Ingredienser til dejen:

- 150 ml solsikkeolie
- 100 g farin
- 2 æg
- 75 g sukkerlage
- 175 g mel
- 1 tsk. kanel
- 1/2 tsk. malet ingefær
- 1 tsk. bagepulver
- 200 g finthakkede gulerødder
- 75 g stenfri rosiner
- 25 g kokosmel

Ingredienser til fyldet:

- 50 g smør
- 150 g smøreost
- 40 g sukkerkrystaller
- maledede hasselnødder

Andet:

- Rund springform, 22 cm i diameter, smurt

Tilberedning:

Pisk solsikkeolie, farin, æg og sirup sammen, indtil det skummer. Rør resten af ingredienserne i blandingen.

Hæld blandingen i en smurt kageform.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 2

Efter bagning:

Bland smør, smøreost og sukkerkrystaller sammen (tilsæt eventuelt en lille smule mælk for at gøre det nemmere at sprede det ud).

Fordel det over kagen, når den er kølet af, og drys maledede hasselnødder ovenpå.

Gærkrans**Ingredienser til dejen:**

- 650 g mel
- 20 g gær
- 200 ml mælk
- 40 g sukker
- 5 g salt
- 5 æggeblommer
- 200 g blødgjort smør

Ingredienser til fyldet:

- 250 g hakkede valnødder
- 20 g rasp
- 1 tsk. malet ingefær
- 50 ml mælk
- 60 g honning
- 30 gram smeltet smør
- 20 ml rom

Ingredienser til penslingen:

- 1 æggeblomme
- lidt mælk
- 50 g mandelsplitter

Tilberedning:

Sigt melet i en røreskål, og lav en fordybning i midten. Skær gæren i stykker, anbring den i fordybningen, og rør den sammen med mælken og lidt af sukkeret og melet fra kanten, drys med mel, og lad

dejen hæve et varmt sted, indtil melet på dejen slår revner.

Drys resten af sukkeret over kanten af melet. Det hele æltes sammen til en smidig gærdej. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse et varmt sted.

Alle ingredienser til fyldet blandes sammen. Opdel dejen i tre lige store stykker, og rul dem ud til lange rektangler. Smør en tredjedel af fyldet på hvert rektangel, og rul derefter dejstykkerne sammen.

Form en kage af hver af de tre stykker dej. Dæk kagens overflade med en blanding af æggeblomme og mælk, og drys derefter med mandelsplitter.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 2

Gærkrans**Ingredienser til bunden:**

- 500 g mel
- 1 lille pakke tørgær (8 g tørgær eller 42 g frisk gær)
- 80 g flormelis
- 150 g smør
- 3 æg
- 2 strøget tsk. salt
- 150 ml mælk
- 70 g rosiner (lægges i blød i 20 ml kirsch 1 time i forvejen)

Ingredienser til penslingen:

- 50 g hele pillede mandler

Tilberedning:

Hæld mel, tørgær, flormelis, smør, æg, salt og mælk i en røreskål, og ælt det sammen til en glat gærdej. Dæk dejen i skålen til, og lad den hæve i 1 time.

Ælt de opblødte rosiner ind i dejen med hånden.

Læg mandlerne enkeltvis i hvert hul i en smurt og melet gugelhupfform.

Form derefter dejen til en pølseform, og anbring den i gugelhupfformen. Tildæk den, og lad den hæve i yderligere 45 minutter.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 2

Brownies

Ingredienser:

- 250 g almindelig chokolade
- 250 g smør
- 375 g sukker
- 2 pakke vaniljesukker (ca. 16 g)
- 1 knivspids salt
- 5 spsk. vand
- 5 æg
- 375 g valnødder
- 250 g mel
- 1 tsk. bagepulver

Tilberedning:

Del chokoladen op i store stykker, og smelt den i et vandbad.

Pisk smør, sukker, vaniljesukker, salt og vand, indtil det skummer, og tilsæt æg og smeltet chokolade.

Hak valnødderne groft, bland dem med mel og bagepulver, og fold det ind i chokoladeblandingen.

Dæk en bageplade med bagepapir, hæld blandingen ovenpå, og glat den ud.

- Tid i ovnen: 50 minutter
- Ovnrille: 3

Efter bagning:

Lad den køle af, fjern bagepapiret, og skær den ud i firkanter.

Muffins

Ingredienser:

- 150 g smør
- 150 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- reven skal fra en økologisk citron

- 2 æg
- 50 ml mælk
- 25 g kartoffelmel
- 225 g mel
- 10 g bagepulver
- 1 glas syltede kirsebær (375 g)
- 225 g chokoladeknapper

Andet:

- Papirforme med en diameter på ca. 7 cm

Tilberedning:

Pisk smør, sukker, vaniljesukker, salt og den revne skal fra en økologisk citron, indtil det skummer. Tilsæt æg, og pisk skummende igen.

Bland majsme, mel og bagepulver sammen, og fold det ind i dejen med mælken.

Lad de syltede kirsebær dryppe af, og fold dem ind i dejen med chokoladeknapperne.

Hæld blandingen i papirformene, sæt formene på en bageplade, og sæt den i ovnen. Brug muffinbakker, hvis du har det.

- Tid i ovnen: 40 minutter
- Ovnrille: 3

Lagkagebunde

Ingredienser:

- 4 æg
- 2 spsk. varmt vand
- 50 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- 100 g sukker
- 100 g mel
- 100 g kartoffelmel
- 2 strøget tsk. bagepulver

Andet:

- Rund springform på 28 cm, bageplade med bagepapir

Tilberedning:

Del æggene. Pisk æggeblommer med varmt vand, 50 g sukker, vaniljesukker og salt,

indtil det skummer. Pisk æggeghvider med 100 g sukker, indtil der danner sig små toppe.

Sigt mel, majs mel og bagepulver sammen.

Bland forsigtigt æggeghvider og æggeblommer sammen. Fold dem forsigtigt ind i melblandingen. Hæld dejen i bageformen, jævn ud, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 45 minutter
- Ovnrille: 2

Savarin Kage

Ingredienser til dejen:

- 350 g mel
- 1 lille pakke tørgær (8 g tørgær eller 42 g frisk gær)
- 75 g sukker
- 100 g smør
- 5 æggeblommer
- ½ tsk. salt
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 125 ml mælk

Efter bagning:

- 375 ml vand
- 200 g sukker
- 100 ml blommebrændevin og 100 ml appelsinlikør

Tilberedning:

Hæld mel, tørgær, sukker, smør, æggeblommer, salt, vaniljesukker og mælk i en røreskål, og ælt det sammen til en glat gærdej. Dæk dejen i skålen til, og lad den hæve i 1 time. Læg derefter dejen i en smurt ringform, dæk den til, og lad den hæve i yderligere 45 minutter.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 1

Efter bagning:

Bring vand og sukker i kog, og lad det køle af.

Hæld blommebrændevin og appelsinlikør i sukkervandet, og bland det sammen.

Når kagen er kølet af, skal du prikke den adskillige gange med en tandstik el. lignende og lade blandingen synke jævnt ned i kagen.

Toscataerte

Ingredienser til dejen:

- 375 g mel
- 20 g gær
- 150 ml lunken mælk
- 60 g sukker
- 1 knivspids salt
- 2 æggeblommer
- 75 g blødgjort smør

Ingredienser til smuldrekage:

- 200 g sukker
- 200 g smør
- 1 tsk. kanel
- 350 g mel
- 50 g hakkede nødder
- 30 gram smeltet smør

Tilberedning:

Sigt melet i en røreskål, og lav en fordybning i midten. Skær gæren i stykker, anbring den i fordybningen, og rør den sammen med mælken og lidt af melet fra kanten, drys med mel, og lad dejen hæve et varmt sted, indtil melet, der er drysset på dejen, slår revner.

Hæld sukker, æggeblommer, smør og salt på kanten af melet. Det hele æltes sammen til en smidig gærdej.

Lad dejen hæve til dobbelt størrelse et varmt sted. Rul derefter dejen ud, og anbring den på en smurt bageplade, og lad den hæve igen.

Hæld sukker, smør og kanel i en skål, og bland delene sammen.

Tilsæt mel og nødder, og ælt dejen sammen til en smuldreblanding.

Fordel smørret på den hævede dej, og fordel smuldreblandingen jævnt ovenpå.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 3

Sandkage

Ingredienser:

- 5 æg
- 340 g sukker
- 100 gram smeltet smør
- 360 g mel
- 1 pakke bagepulver (ca. 15 g)
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- 200 ml koldt vand

Andet:

- Rund springform på 28 cm, bageplade med bagepapir

Tilberedning:

Hæld sukker, æg, vaniljesukker og salt i en røreskål, og pisk det til det er luftigt. Tilsæt derefter smeltet smør til dejen, og rør rundt.

Melet blandes sammen med bagepulveret. Hæld det ned i den skummende dej, og rør rundt.

Tilsæt til sidst det kolde vand, og bland det hele godt. Hæld dejen i bageformen, jævn ud, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 2

Bagt æblekage

Ingredienser:

- 250 g smør
- 250 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- 100 g marcipan
- 5 æg
- 500 g mel
- 1 pakke bagepulver (ca. 15 g)
- 1 pose honningkagekrydderier (ca. 20 g)
- 50 g kakaopulver
- 150 ml rødvin

- 1,2 kg æbler

Tilberedning:

Hæld smør, sukker, vaniljesukker og salt i en røreskål, og pisk det til det er luftigt. Tilsæt marcipan, skåret i små stykker, og pisk, indtil blandingen bliver jævn. Tilsæt æg, et efter et, og pisk indtil blandingen bliver luftig. Tilsæt mel, bagepulver, honningkagekrydderier og kakaopulver i blandingen. Rør rødvin i. Læg dejen i en dyb bradepande, foret med bagepapir, og jævn overfladen ud. Pil æbler, fjern kernehuset, og skær dem i skiver på ca. 0,5 cm. Blommepuré: Læg skiverne på dejen, og fyld mellemrummene fra kernehuset med blommepuré. Sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 40 minutter
- Ovnrille: 3
- Lad kagen afkøle efter bagningen, og fjern bagepapiret.

Glasur:

- 250 ml æblejuice
- 1 pose klar kageglasur
- Lad kagen afkøle efter bagningen, og fjern bagepapiret.

Lav glasuren med æblejuice og en pose kageglasur, og fordel den over kagen med en pensel.

Mandelkage

Ingredienser til dejen:

- 5 æg
- 200 g sukker
- 100 g marcipan
- 200 ml olivenolie
- 450 g mel
- 1 spsk. kanel
- 1 pakke bagepulver (ca. 15 g)
- 50 g hakkede pistacienødder
- 125 g maledede mandler
- 300 ml mælk

Ingredienser til fyldet:

- 200 g abrikossyltetøj
- 5 spsk. flormelis

- 1 tsk. kanel
- 2 spsk. varmt vand
- mandelsplitter

Andet:

- Springform på 28 cm

Tilberedning:

Pisk æg, sukker og marcipan skummende i 5 minutter, og tilsæt derefter langsomt olivenolien til æggeblandingen.

Sigt mel, kanel og bagepulver sammen, og bland derefter de hakkede pistacienødder og de malede mandler i melet. Rør det derefter forsigtigt i æggeblandingen sammen med mælken.

Hæld blandingen i en springform, hvor bunden er blevet drysset med rasp.

- Tid i ovnen: 70 minutter
- Ovnrille: 2

Efter bagning:

Opvarm abrikossyltetøjet, og fordel det på kagen med en pensel. Lad derefter kagen køle af. Bland flormelis, kanel og varmt vand sammen, og fordel det derefter på kagen. Drys derefter øjeblikkeligt mandelsplitter på kagens overflade med glasur.

Æble strudel, frossen

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Kvargkage**Ingredienser til bunden:**

- 150 g mel
- 70 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 æg
- 70 g blødgjort smør

Ingredienser til kvarkcremen:

- 3 æggehvider
- 50 g rosiner

- 2 spsk. rom
- 750 g mager kvark
- 3 æggeblommer
- 200 g sukker
- saften fra en citron
- 200 g creme fraiche
- 1 pakke buddingpulver med vaniljesmag (40 g eller tilsvarende mængde pulver til at lave budding af 500 ml mælk)

Andet:

- Sort springform, 26 cm i diameter, smurt

Tilberedning:

Sigt melet i en skål. Tilsæt resten af ingredienserne, og bland med håndmixer. Sæt dejen i køleskabet i 2 timer.

Hæld ca. 2/3 af dejen i den smurte springform, så bunden er dækket, og prik flere gange med en gaffel.

Form en kant på ca. 3 cm med resten af dejen.

Pisk æggehviderne med en håndmixer, indtil der dannes små toppe. Skyl rosinerne, lad dem tørre godt, og lad dem trække i rommen.

Hæld mager kvark, æggeblomme, sukker, citronsaft, crème fraiche og buddingpulver i en røreskål, og rør godt sammen.

Til sidst vendes de piskede hvider og rosinerne forsigtigt i kvarkblanding.

- Tid i ovnen: 85 minutter
- Ovnrille: 2

Frugtkage**Ingredienser:**

- 200 g smør
- 200 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- 3 æg
- 300 g mel
- 1/2 pakke bagepulver (ca. 8 g)
- 125 g solbær

- 125 g rosiner
- 60 g hakkede mandler
- 60 g kandiseret citronskal eller appelsinskal
- 60 g hakkede, kandiserede kirsebær
- 70 g hele blancherede mandler

Andet:

- Sort springform, 24 cm i diameter
- Margarine til at smøre formen
- Rasp til at drysse formen med

Tilberedning:

Hæld smør, sukker, vaniljesukker og salt i en røreskål, og pisk det sammen, indtil det skummer. Tilsæt derefter æggene ét ad gangen, og pisk dejen igen, indtil den skummer. Bland mel med bagepulver, tilsæt det til dejen, og rør det hele sammen.

Rør også frugten ind i dejen.

Hæld dejen i den smurte form, og træk den lidt højere op i kanten end i midten. Pynt kanten og midten af kagen med de hele blancherede mandler. Sæt kagen i ovnen.

- Tid i ovnen: 100 minutter
- Ovnrille: 2

Frugttærte**Ingredienser til dejen:**

- 200 g mel
- 1 knivspids salt

- 125 g smør
- 1 æg
- 50 g sukker
- 50 ml koldt vand

Ingredienser til fyldet:

- Årstidens frugt (400 g æbler, pærer, syltede kirsebær, osv.)
- 90 g malede mandler
- 2 æg
- 100 g sukker
- 90 g blødgjort smør

Andet:

- Smurt quicheform med en diameter på 28 cm

Tilberedning:

Sigt melet i en røreskål, og bland salt og smør, der er skåret i små stykker, i melet. Tilsæt derefter æg, sukker og koldt vand, og ælt det sammen til en dej.

Sæt dejen 2 timer i køleskabet. Rul den afkølede dej ud, og læg den på den smurte quicheform, og prik den med en gaffel. Rens frugten, fjern kernerne eller stenene, og læg den i små skiver eller både på dejen. Hæld derefter mandler, æg, sukker og blødt smør op i en skål, og pisk det skummende. Hæld det derefter ud over frugten, og jævns ud.

- Tid i ovnen: 50 minutter
- Ovnrille: 2

Pizza/Tærter/Brød

Pizza**Ingredienser til dejen:**

- 14 g gær
- 200 ml vand
- 300 g mel
- 3 g salt
- 1 spsk. olie

Ingredienser til fyldet:

- ½ lille dåse hakkede tomater (200 g)
- 200 g ost, revet

- 100 g salami
- 100 g kogt skinke
- 150 g champignoner (fra dåse)
- 150 g feta
- oregano

Andet:

- Smurt bageplade

Tilberedning:

Gæren smuldres i en skål og røres ud i det lunkne vand. Bland mel og salt, og hæld olien over.

Ælt ingredienserne, indtil dejen er smidig og let slipper skålen. Stil dejen et varmt sted, og lad den hæve til dobbelt størrelse.

Rul dejen ud, og anbring den på den smurte bageplade. Prik bunden med en gaffel.

Læg ingredienserne til fyldet på dejen i den nævnte rækkefølge.

- Tid i ovnen: 25 minutter
- Ovnrille: 2

Deep pan pizza, frossen

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Pizza, kold

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Pizza, frossen

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Pizza snacks, frosne

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Løgtærte

Ingredienser til dejen:

- 300 g mel
- 20 g gær
- 125 ml mælk
- 1 æg
- 50 g smør
- 3 g salt

Ingredienser til fyldet:

- 750 g løg
- 250 g bacon
- 3 æg
- 250 g crème fraîche
- 125 ml mælk
- 1 tsk. salt
- ½ tsk. stødt peber

Tilberedning:

Sigt melet i en røreskål, og lav en fordybning i midten.

Skær gæren i stykker, anbring den i fordybningen, og rør den sammen med mælken og lidt af melet fra kanten. Drys med mel, og lad dejen hæve et varmt sted, indtil melet, der er drysset på dejen, slår revner.

Anbring ægget og smørret på kanten af melet. Det hele æltes sammen til en smidig gærdej.

Lad dejen hæve til dobbelt størrelse et varmt sted.

Pil og del i mellemtiden løgene i kvarte, og snit dem derefter fint.

Skær bacon i tern, og steg den let med løgene uden at brune den. Lad den køle af.

Rul dejen ud, og anbring den på en smurt bageplade, prik bunden med en gaffel, og tryk kanterne op langs siden. Lad dejen hæve igen.

Rør æg, crème fraîche, mælk, salt og peber sammen. Fordel de afkølede løg og bacon på dejbunden. Hæld blandingen over og jævn ud.

- Tid i ovnen: 45 minutter
- Ovnrille: 3

Quiche Lorraine

Ingredienser til dejen:

- 200 g mel
- 2 æg

- 100 g smør
- ½ tsk. salt
- lidt peber
- 1 knivspids muskatnød

Ingredienser til fyldet:

- 150 g revet ost
- 200 g kogt skinke eller mager bacon
- 2 æg
- 250 g syrnede fløde
- salt, peber og muskatnød

Andet:

- Smurt sort bageform, 28 cm i diameter

Tilberedning:

Hæld mel, smør, æg og krydderier i en skål, og bland det sammen til en jævn dej. Lad dejen hvile i køleskabet i nogle timer.

Derefter rulles dejen ud og anbringes i den smurte sorte bageform. Prik bunden med en gaffel.

Skinke (bacon) fordeles over dejen.

Til fyldet blandes æg, crème fraîche og krydderier sammen. Derefter tilsættes osten.

Hæld fyldet ud over skinken (bacon).

- Tid i ovnen: 40 minutter
- Ovnrille: 2

Ostetærte, Butterdej**Ingredienser:**

- 1,5 plader tærtedej eller butterdej (rullet ud til en firkant)
- 500 g revet ost
- 200 ml fløde
- 100 ml mælk
- 4 æg
- salt, peber og muskatnød

Tilberedning:

Læg dejen på en velsmurt bageplade. Prik dejen tæt med en gaffel.

Fordel osten jævnt over dejen. Bland fløde, mælk og æg sammen, og smag til med salt,

peber og muskatnød. Bland det godt sammen igen, og hæld det over osten.

- Tid i ovnen: 45 minutter
- Ovnrille: 3

Ostetærte, Mørdej**Ingredienser:**

- 400 g feta
- 2 æg
- 3 spsk. hakket bredbladet persille
- sort peber
- 80 ml olivenolie
- 375 g filodej

Tilberedning:

Bland feta, æg, persille og peber sammen. Dæk filodejen til med en fugtig klud, så den ikke tørrer ud. Læg 4 plader oven på hinanden, og pensl hver enkelt let med olie.

Skær den i 4 strimler, ca. hver 7 cm lang.

Læg 2 spsk. fetablanding - med top - på hjørnet af hver strimmel, og fold strimlen sammen på skrå til en trekant.

Anbring den med bunden opad på en bageplade, og pensl den med olie.

- Tid i ovnen: 25 minutter
- Ovnrille: 2

Pirogger (30 små stykker)**Ingredienser til dejen:**

- 250 g speltmel
- 250 g smør
- 250 g mager kvark
- salt

Ingredienser til fyldet:

- 1 lille hvidkålshoved (400 g)
- 50 g bacon
- 2 spsk. klareret smør
- salt, peber og muskatnød
- 3 spsk. crème fraîche
- 2 æg

Andet:

- Bageplade med bagepapir

Tilberedning:

Ælt speltmel, smør, mager kvark og lidt salt til en dej, og læg den i køleskabet.

Skær hvidkål i fine strimler. Skær bacon i tern, og steg den i det klarede smør. Tilsæt kålen, og svits den, til den bliver blød. Drys med salt, peber og muskatnød, og rør crème fraîche i blandingen.

Braiseringen fortsættes, indtil alt væske er fordampet.

Æggene koges hårde, afkøles og skæres i tern. Derefter blandes de sammen med kålen, og blandingen køles af.

Rul dejen ud, og skær runde cirkler med en diameter på 8 cm.

Læg lidt fyld i midten af hver, og fold sammen. Brug en gaffel til at trykke kanterne sammen.

Læg piroggen på en bageplade med bagepapir, og pensl med æggeblomme.

- Tid i ovnen: 20 minutter
- Ovnrille: 3

Franskbrød**Ingredienser:**

- 1000 g mel
- 40 g frisk gær eller 20 g tørgær
- 650 ml mælk
- 15 g salt

Andet:

- Bageplade, som er smurt eller belagt med bagepapir

Tilberedning:

Hæld mel og salt i en stor skål. Opløs gæren i lunken mælk, og tilsæt den til melet. Det hele æltes sammen til en smidig dej. Afhængigt af meleets kvalitet kan det blive nødvendigt med lidt mere mælk for at gøre dejen smidig.

Lad dejen hæve til dobbelt størrelse.

Del dejen i to stykker, form dem til to lange brød, og læg dem på den smurte bageplade eller bagepapir.

Lad brødene efterhæve til dobbelt størrelse.

Inden bagningen drysses brødene med mel og ridses 3-4 gange på skrå med en skarp kniv, mindst 1 cm dybt.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 2

Bondebrød**Ingredienser:**

- 500 g hvedemel
- 250 g rugmel
- 15 g salt
- 1 lille pakke tørgær
- 250 ml vand
- 250 ml mælk

Andet:

- Bageplade, som er smurt eller belagt med bagepapir

Tilberedning:

Hæld hvedemel, rugmel, salt og tørgær i en stor skål.

Bland vand, mælk og salt sammen, og tilføj blandingen til melet. Det hele æltes sammen til en smidig dej. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse.

Form dejen til et langt brød, og anbring det på den smurte bageplade eller bagepapir.

Lad brødet efterhæve til dobbelt størrelse. Drys med lidt mel inden bagningen.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 2

Fletbrød**Ingredienser til dejen:**

- 750 g mel
- 30 g gær
- 400 ml mælk

- 10 g sukker
- 15 g salt
- 1 æg
- 100 g blødgjort smør

Ingredienser til penslingen:

- 1 æggeblomme
- lidt mælk

Tilberedning:

Sigt melet i en røreskål, og lav en fordybning i midten. Skær gæren i stykker, kom den i fordybningen, og rør den sammen med mælken og lidt af sukkeret og melet fra kanten, drys med mel, og lad dejen hæve et varmt sted, indtil melet, der er drysset på dejen, slår revner.

Drys resten af sukkeret, saltet, ægget og smørret over kanten af melet. Det hele æltes sammen til en smidig gærdej.

Lad dejen hæve til dobbelt størrelse et varmt sted.

Del dejen i tre ens stykker, og form hver enkelt til en lang pølse. Flet de tre pølser sammen.

Tildæk brødet, og lad det hæve i en halv time til. Dæk brødets overflade med en blanding af æggeblomme og mælk, og sæt det derefter i ovnen.

- Tid i ovnen: 50 minutter
- Ovnrille: 2

Brød/Småt Gærbrød

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Småt gærbrød, frossen

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Sammenkogte Retter/Gratin

Fyldte svampe

Ingredienser til 3 personer:

- 6-8 store svampe
- salt
- peber
- citronsaft
- 1 lille bøftomat, hakket, ca. 150 g
- ½ bundt persille, hakket
- flere basilikumblade, hakket
- 1 skive franskbrød, skåret i små stykker
- 75 g gorgonzola, i tern
- 3 spsk. fløde

Tilberedning:

Rens svampene. Skær derefter stilkene ud, skær dem i små tern. Smag til med salt og peber og dryp citronsaft over.

Bland de krydrede stilke fra svampene med bøftomaten, persille, basilikum, brød, gorgonzole og fløde, smag derefter til med

salt og peber. Fyld svampene, og læg dem i et smurt ovnfast fad (der kan tåle mikrobølger).

- Tid i ovnen: 33 minutter
- Ovnrille: 1

Fyldte tomater

Ingredienser til 2 personer:

- 4 store tomater, hver på ca. 300 g
- 1 lille courgette, ca. 80 g
- 60 g champignoner
- 1 skalotteløg
- 2 spsk. olie
- 100 g kogte ris
- 50 ml grøntsagsbouillon
- 75 g mozzarella
- 1 tsk. hakket persille
- salt
- frisk kværnet sort peber

Tilberedning:

Skær et låg af hver af tomaterne. Brug en teske til at få indholdet af tomaterne ud, så der bliver en kant på ca. 1 cm. Hak tomatkødet fint. Tilbered courgetterne, og skær den i terninger. Skær svampene i skiver. Pil og hak skalotteløget.

Varm olien i en gryde. Sautér det hakkede skalotteløg. Tilsæt courgetter og svampe og sautér kort. Tilføj ris, hakket tomat og bouillon, og kog det i 5 minutter. Skær mozzarellaen i små tern. Kom mozzarella og persille i risene og smag til med salt og peber. Fyld tomaterne med risen og sæt lågene på tomaterne igen. Læg tomaterne i et smurt ovnfast fad (der kan tåle mikrobølger).

- Tid i ovnen: 15 minutter
 - Ovnrille: Bottom glass plate
- Drej fadet en gang, når den halve tid er gået.

Kartoffel/Squashgratin

Ingredienser til 2 personer:

- 250 g kartofler
- 200 g courgetter
- salt
- frisk kværnet hvid peber
- 130 g blandet revet ost (f.eks. pizzablanding)
- 1 lille dåse ansjoser, 60 g
- 1 fed knust hvidløg
- 1 fint hakket skalotteløg
- 150 ml sødmælk
- friske krydderurter (f.eks. basilikum, oregano, timian) eller krydderiblanding
- lidt olivenolie

Tilberedning:

Pil kartofler, og skær dem i tynde skiver.

Vask courgetterne og tør dem omhyggeligt med et viskestykke. Skær i tynde skiver.

Smør et ovnfast fad (der kan tåle mikrobølger) med olivenolie.

Bland skiver af kartofler og courgetter sammen, og smag til med salt og peber. Tilsæt 100 g ost, der samme med hvidløg og skalotteløg lægges lagvis i det ovnfast med ansjoserne.

Bland fløden med det resterende ost. Tilsæt de finthakkede krydderurter eller krydderiblanding. Bland omhyggeligt, og hæld det over retten.

- Tid i ovnen: 33 minutter
- Ovnrille: 1

Ostegratin

Ingredienser til 3 personer:

- 8 skiver franskbrød
- 100 ml hvidvin
- 1 løg, skåret i tynde ringe
- 100 g revet ost (Gruyere eller Alpine ost)
- 400 ml mælk
- 3 æg
- salt
- frisk kværnet sort peber
- muskatnød, friskrevet
- 100 g røget bacon i tern
- 40 g smørflager
- 1 bundt purløg

Tilberedning:

Skær brødet skråt i begge retninger til 32 trekanter. Kom skiftevis et lag brød og løgringe i et ovnfast fad (der kan tåle mikrobølger). Dryp med hvidvin.

Pisk osten med mælk og æg. Smag til, og hæld det over brødet. Fordel bacon jævnt i fadet, og læg derefter flager af smør ovenpå.

Drys purløg over retten før servering.

- Tid i ovnen: 30 minutter
- Ovnrille: 1

Gryderet med porre

Ingredienser til 2-3 personer:

- 500 g løg

- 250 g kvark (halv fed)
- 50 ml crème fraîche
- 1 æg
- 50 g ost, revet, f.eks. parmesan
- 1 fed hvidløg
- salt
- frisk kværnet sort peber
- 2-3 skiver skinke
- 1 spsk. rasp - med top
- flager af smør

Tilberedning:

Skær porren i 1 cm tykke ringe, og kog dem i kogende saltet vand i 5 minutter. Hæld vandet fra, og tør dem godt. Skær skinke i strimler.

Rør kvark, crème fraîche, æg og 2/3 af osten sammen. Knus hvidløget i blandingen, og rør i den. Tilsæt til sidst porren og skinke. Drys med salt og peber. Læg det straks i et smurt ovnfast fad (der kan tåle mikrobølger).

Bland resten af osten og raspen sammen, og drys det over retten. Drys gavmildt med flager af smør.

- Tid i ovnen: 40 minutter
- Ovnrille: 1

Fyldt cannelloni

Som en forret til 4 personer

Som en hovedret til 2 personer

Ingredienser:

- 1 fint hakket løg
- 1 tsk. margarine
- 1 fed hvidløg
- 1 pakke frosne spinatblade (300 g)
- 150 g revet ost
- 1 dåse tomater (400 g)
- 10 cannellonirør (ikke kogte)
- instant bouillonblanding
- salt
- hvid peber
- oregano
- paprika

- muskatnød

Tilberedning:

Sautér løgene i margarine i en gryde. Tilsæt den frosne spinat, og rør af og til, efterhånden som spinaten tør op. Fortsæt tilberedningen i ca. 5 minutter, smag til med 50 g revet ost, hvid peber, instant bouillonblanding, knust fed hvidløg og muskatnød. Bring det i kog, og lad det koge i 3-4 minutter. Fyld cannellonierne med blandingen.

For at lave tomatsaucen skal du hælde dåsens indhold i et ovnfast fad (der kan tåle mikrobølger), mose tomaterne med en gaffel og smage til med salt, hvid peber, oregano og paprika. Hæld halvdelen af tomatsaucen over i en separat skål.

Hæld halvdelen af tomatsaucen over i det ovnfaste fad, og læg den fyldte cannelloni oven på den. Dæk med resten af tomatsaucen.

- Tid i ovnen: 26 minutter
- Ovnrille: 1

Kartoffelgratin

Ingredienser:

- 1000 g kartofler
- 1 tsk. salt, 1 tsk. peber, 1 tsk. muskatnød
- 2 fed hvidløg
- 200 g revet ost
- 200 ml mælk
- 200 ml fløde
- 4 spsk. smør

Tilberedning:

Kartoflerne skrælles, skæres i tynde skiver, tørres af og krydres.

Gnid et ildfast fad med et fed hvidløg, og smør derefter fadet (der kan tåle mikrobølger) med lidt smør.

Fordel halvdelen af de krydrede kartoffelskiver i fadet, og drys lidt revet ost henover. Resten af kartoffelskiverne lægges

i et lag ovenpå, og resten af den revne ost drysses over.

Knus det andet fed hvidløg, og pisk det sammen med mælken og fløden. Hæld blandingen over kartoflerne, og fordel resten af smørret i små klumper på gratinen.

- Tid i ovnen: 45 minutter
- Ovnrille: 1

Grøntsags-spaetzle

Ingredienser til 2 personer:

- 250 g frisk spaetzle
- 2 mellemstore stængler bladselleri, ca. 100 g
- 1 stor gulerod, ca. 150 g
- 1 spsk. smør
- 50 ml bouillon
- 100 g almindelig flødeost eller flødeost med krydderurter (f.eks. Cantadou)
- salt
- frisk kværnet sort peber
- ½ bundt purløg
- 30 g revet ost, f.eks. Sbrinz eller Parmesan
- 100 ml madlavningsfløde

Tilberedning:

Læg spaetzle i et smurt ovnfast fad (der kan tåle mikrobølger).

Tilbered gulerod og selleri, og skær dem i tern. Sautér dem i kort tid på en stegepande. Tilsæt bouillon, og kog grøntsagerne under låg i 5 minutter. Tag stegepanden fra varmen. Rør i flødeosten. Smag grøntsagerne til med salt og peber.

Hæld grøntsagssovsen over spaetzle. Brug en saks til at komme hakket purløg over retten. Drys med revet ost, og hæld fløden over.

- Tid i ovnen: 16 minutter
- Ovnrille: 2

Pastagratin

Ingredienser:

- 1 liter vand
- salt
- 250 g tagliatelle
- 250 g kogt skinke
- 20 g smør
- 1 bundt persille
- 1 løg
- 100 g smør
- 1 æg
- 250 ml mælk
- salt, peber og muskatnød
- 50 g revet parmesan

Tilberedning:

Bring vand med lidt salt i kog. Hæld tagliatellen i det kogende saltede vand, og lad den koge i ca. 12 minutter. Lad den derefter dryppe af.

Skær skinken i tern.

Varm smørret i en kasserolle.

Hak persillen, og pil og hak løget. Svits begge dele i kasserollen.

Smør et fad med lidt smør. Bland tagliatelle, skinke og svitset persille og løg, og hæld det i fadet.

Æg og mælk blandes og drysses med salt, peber og muskatnød. Derefter hældes det over pastablandingen. Fordel parmesanosten i fadet.

- Tid i ovnen: 45 minutter
- Ovnrille: 2

Sammenkogt Ret

Ingredienser:

- 600 g oksekød
- salt og peber
- mel
- 10 g smør
- 1 løg
- 330 ml mørk øl
- 2 tsk. farin

- 2 tsb. tomatpuré
- 500 ml oksekødsbouillon

Tilberedning:

Oksekødet skæres i tern, smages til med salt og peber og drysses med lidt mel.

Opvarm smørret i en kasserolle, og brun kødstykkerne. Læg dem dernæst i et ildfast fad.

Løget pilles, hakkes fint og svitses let i lidt smør. Derefter lægges det i fadet oven på kødet.

Bland mørk øl, farin, tomatpuré og oksekødsbouillon, hæld blandingen på panden, og bring den i kog. Hæld blandingen over kødet (kødet skal være dækket).

Tildækkes og sættes i ovnen.

- Tid i ovnen: 120 minutter
- Ovnrille: 2

Lasagne**Ingredienser til kødsovsen:**

- 100 g sribet kogeflæsk
- 1 løg
- 1 gulerod
- 100 g selleri
- 2 spsk. olivenolie
- 400 g blandet hakkekød
- 100 ml oksebouillon
- 1 dåse hakkede tomater (ca. 400 g)
- oregano, timian, salt og peber

Ingredienser til bechamelsauce:

- 75 g smør
- 50 g mel
- 600 ml mælk
- salt, peber og muskatnød

Blandes med:

- 3 spsk. smør
- 250 g grønne lasagneplader
- 50 g revet parmesan
- 50 g mild ost, revet

Tilberedning:

Med en skarp kniv skæres sværen af flæsket, evt. ben fjernes, og det skæres i små tern. Skræl løg og gulerod, afpuds sellerien, og skær alle grøntsagerne i små tern.

Varm olien i en stegegryde og brun bacon- og grøntsagsternerne under konstant omrøring.

Tilsæt det hakkede kød lidt efter lidt, brun det under stadig omrøring, indtil det skiller ad, og hæld bouillon ved. Kom tomatpuré, urter, salt og peber i kødsovsen, og lad retten simre ved svag varme i ca. 30 minutter under låg.

Imens forberedes bechamelsaucen: Smelt smørret i en kasserolle, kom mel i, og kog under omrøring, indtil det bliver gyldent. Mælken tilsættes lidt ad gangen, under stadig omrøring. Sovsen krydres med salt, peber og muskatnød, og simrer ca. 10 min uden låg.

Et stort firkantet ildfast fad smøres med 1 spsk. smør. Læg skiftevis et lag lasagneplader, kødsovs, bechamelsauce og blandet revet ost i fadet. Det sidste lag skal være bechamelsovs drysset med ost. Resten af smørret fordeles i små klatter over retten.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 2

Lasagne/Cannelloni, frosne

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

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

- 1 hakket løg
- olivenolie
- 1,5 kg hakkekød
- 1 dåse hakkede tomater (400 g)
- 50 g revet ost

- 4 tsk. rasp
- salt og peber
- kanel
- 1 kg kartofler
- 1,5 kg auberginer
- smør til stegning

Ingredienser til bechamelsauce:

- 75 g smør
- 50 g mel
- 600 ml mælk
- salt, peber og muskatnød

Blandes med:

- 150 g revet ost
- 4 spsk. rasp
- 50 g smør

Tilberedning:

SVITS de hakkede løg i lidt olivenolie, og tilsæt derefter det hakkede kød. Kog under omrøring.

Tilsæt hakkede tomater, revet emmentaler og rasp. Rør godt rundt, og bring det i kog. Smages til med salt, peber og kanel og tages af kogezone.

Skræl kartoflerne, og skær dem ud i 1 cm tykke skiver. Skyl auberginerne, og skær dem ud i 1 cm tykke skiver.

Tør alle skiverne med køkkenrulle. Brun dem i en kasserolle med rigeligt smør.

Imens forberedes bechamelsaucen: smelt smørret i en kasserolle, tilsæt mel, og kog under omrøring, indtil det bliver gyldent. Mælken tilsættes lidt ad gangen, under stadig omrøring. Sovsen krydres med salt, peber og muskatnød, og simrer ca. 10 min uden låg.

Læg kartoffelskiverne i bunden af det smurte fad, og drys med lidt reven ost. Læg et lag auberginer ovenpå. Oven på dette lægges noget af kødblandingen. Oven på dette lægges noget af bechamelsaucen.

Læg dernæst endnu et lag kartofler, efterfulgt af auberginer og kødblanding.

Det sidste lag skal være bechamelsauce. Resten af osten og raspen fordeles henover. Smelt smørret, og hæld det over moussakaen.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 2

Shepherd's Pie**Ingredienser:**

- Ca. 1000 g kalkunstrimler
- 1 lille dåse champignoner (små hoveder)
- 500 g hakkede løg
- 1 kg melbolledej
- 400 g revet ost
- 250 ml fløde

Tilberedning:

Krydr kalkunstrimlerne med salt, peber, paprika osv. Sautér de hakkede løg. Tør champignonerne grundigt. Bland derefter kød, løg og champignoner, og kom det i et ildfast fad. Bland melbolledejen og osten sammen, og fordel den over kalkunblandingen. Hæld derefter fløden over.

- Tid i ovnen: 75 minutter
- Ovnrille: 2

Pommes Frites

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Brasede Kartofler

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Grønsager/Kroketter

Anvisningerne for tid og temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger.

Desserter

Abrikoscreme

Ingredienser til 2 personer:

- 250 g abrikoser
- 100 ml hvidvin
- 2 – 3 spsk. sukker
- 150 g mascarpone eller kvark (smøreost)
- 250 ml fløde
- 2 spsk. abrikoslikør eller kirsebærlikør

Tilberedning:

Bland abrikoserne med hvidvin og sukker i en skål, og vælg abrikoscreme-programmet. Lad den køle af.

Pisk abrikoskompotten for at blande den godt, eller purér den med en håndblender. Rør mascarpone eller kvark i puréen én skefuld ad gangen.

Pisk fløden, indtil den er blevet til flødeskum, og rør den forsigtigt i abrikoscremen. Tilsæt abrikoslikør eller kirsebærlikør for at give abrikoscremen en mild duft.

Stil cremen på et koldt sted.

- Tid i ovnen: 6 minutter
- Ovnrille: Bottom glass plate

Ferskner med Amaretto

Ingredienser til 2 personer:

- 4 dåseferskner i halve
- 50 g amaretti
- 1 toppet spsk. sukker (1)
- 1 spsk. kakaopulver
- 1 spsk. Vin Santo (Italiens dessertvin) eller Grand Marnier
- flager af smør
- 100 ml creme fraiche
- 1 toppet spsk. sukker (2)

Tilberedning:

Dryp fersknerne godt, og læg dem i et godt smurt fad. Smuldr amaretti-kiksene, og bland med sukker (1) og kakaopulver.

Tilsæt Vin Santo for at få en tyk dej. Form den i 4 kugler, og læg dem i de halve ferskner.

Servér de varme ferskner med crème fraîche sødet med sukker (2).

- Tid i ovnen: 5 minutter
- Ovnrille: Bottom glass plate

