

KULINARISK

Opskriftsbog

Indholdsfortegnelse

Tilberedningstabeller	3	Kage	33
Automatiske programmer	22	Desserter	39
Svinekød/Kalvekød	23	Pizza/Tærter/Brød	41
Oksekød/Vildt/Lam	25	Sammenkogte Retter/Gratin	45
Fjerkræ	28	Tilbehør	48
Fisk	30	Færdigretter	50

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.

Tilberedning med damp

Brug kun varme- og korrosionsfast kogegrej eller kogegrej i kromstål.

Når du tilbereder på mere end ét niveau, skal du sørge for, at der er en afstand mellem hylderne, så dampen kan cirkulere.

Start tilberedningen med en kold ovn, med mindre der anbefales foropvarmning i nedenstående tabel.

Dampvandstabel

Tid (min.)	Vand i vandbeholderen (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Damp



ADVARSEL! Åbn ikke ovnlågen, når funktionen er aktiveret. Der er risiko for forbrænding.

Funktionen passer til alle typer madvarer, både friske og frosne. Du kan bruge den til at tilberede, opvarme, optø, pochere eller blanchere grøntsager, kød, fisk, pasta, ris, majs, semulje og æg.

Du kan tilberede et helt måltid på én gang. For at tilberede hver ret rigtigt skal du tilberede retter, som har næsten samme tilberedningstider. Tilsæt den største

mængde vand, som skal bruges til tilberedningen af en af retterne. Kom retterne i det rigtige kogegrej, og stil det på grillristene. Justér afstanden mellem kogegrejet, så dampen kan cirkulere.

Sterilisation med funktionen: Damp

- Funktionen kan bruges til at sterilisere beholdere (f.eks. sutteflasker).

- Anbring de rene beholdere midt på risten på ovnrille 1. Sørg for, at åbningen vender nedad med en lille vinkel.
- Fyld vandbeholderen med den maksimale vandmængde, og vælg en varighed på 40 min.

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vandbeholderen (ml)
Artiskokker	96	50 - 60	1	800
Aubergine	96	15 - 25	1	450
Blomkål, hel	96	35 - 45	1	600
Blomkål, buketter	96	25 - 30	1	500
Broccoli, hel	96	30 - 40	1	550
Broccoli, buketter	96	20 - 25	1	400
Champignon, skiver	96	15 - 20	1	400
Ærter	96	20 - 25	1	450
Fennikel	96	35 - 45	1	600
Gulerødder	96	35 - 45	1	600
Kålrabi, strimler	96	30 - 40	1	550
Peberfrugt, strimler	96	15 - 20	1	400
Porrer, ringe	96	25 - 35	1	500
Grønne bønner	96	35 - 45	1	550
Vårsalat, i buketter	96	20 - 25	1	450
Rosenkål	96	30 - 40	1	550

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vandbeholderen (ml)
Rødbede	96	70 - 90	1	800 + 400
Skorzonerrod	96	35 - 45	1	600
Selleri, tern	96	20 - 30	1	500
Asparges, grønne	96	25 - 35	1	500
Asparges, hvide	96	35 - 45	1	600
Spinat, frisk	96	15	1	350
Flæde tomater	96	15	1	350
Hvide bønner	96	25 - 35	1	500
Savoykål	96	20 - 25	1	400
Squash, skiver	96	15	1	350

Tilbehør

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vandbeholderen (ml)
Suppeboller med gær	96	30 - 40	1	600
Kuvertbrød med kartofel	96	35 - 45	1	600
Uskrællede kartofler, mellemstore	96	45 - 55	1	750
Ris (forhold mellem vand/ris 1,5 : 1)	96	35 - 40	1	600
Kogte kartofler, kvarte	96	35 - 40	1	600
Suppeboller af brød	96	35 - 45	1	600
Tagliatelle, frisk	96	20 - 25	1	450

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vandbeholderen (ml)
Polenta (væske/ polentaforhold 3 : 1)	96	40 - 45	1	750

Fisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vandbeholderen (ml)
Ørred, ca. 250 g	85	30 - 40	1	550
Rejer, friske	85	20 - 25	1	450
Rejer, frosne	85	30 - 40	1	550
Laksefileter	85	25 - 35	1	500
Lakseørred, ca. 1000 g	85	40 - 45	1	600
Muslinger	96	20 - 30	1	500
Fiskefilet, flad- fisk	80	15	1	350

Kød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vandbeholderen (ml)
Kogt skinke 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Kyllingebryst, pocheret	90	25 - 35	1	500
Kylling, poche- ret, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Kalvesteg/ svinekam uden ben, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Hamburgerryg (svinekam), po- cheret	90	70 - 90	1	800 + 300

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vandbeholderen (ml)
Tafelspitz (kogt oksekød)	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	1	400

Æg

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vandbeholderen (ml)
Æg, blødkogt	96	10 - 12	1	400
Æg, smilende	96	13 - 16	1	450
Æg, hårdkogt	96	18 - 21	1	500

Varmluft og Damp efter hinanden

Når du kombinerer funktioner kan du tilberede kød, grøntsager og tilbehør efter hinanden. Alle retter er klare til servering samtidigt.

- Skal maden forbehandles, anvendes funktionen: Varmluft.
- Kom tilberedte grøntsager og tilbehør i ildfaste fæde. Sæt det i ovnen sammen med stegen.
- Lad ovnen køle ned til ca. 80 °C. Åbn ovnlågen i første position i ca. 15 minutter for at køle den hurtigere af.
- Start af funktionen: Damp. Tilbered det hele samtidig, til det er færdigt.

 Maks. vandmængde er 650 ml.

Fugtighed Høj

Tilsæt ca. 300 ml vand.

Brug ovnens anden ristposition.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Vanillecreme/tærte i små skåle	90	35 - 40
Æg	90	30 - 40
Terrines	90	40 - 50
Tynd fiskefilet	85	15 - 25
Tyk fiskefilet	90	25 - 35
Lille fisk op til 0,35 kg	90	25 - 35
Hel fisk op til 1 kg	90	35 - 45

Genopvarmning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Kuvertbrød	85	25 - 35
Pasta	85	20 - 25
Ris	85	20 - 25

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Enkelte retter	85	20 - 25

Fugtighed Lav

Tilsæt ca. 300 ml vand.

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Flæskesteg	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Roastbeef	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kalvesteg	1 kg	180	80 - 90	1
Farsbrød, rå	0,5 kg	180	30 - 40	1
Hamburgerryg (udvandes i 2 timer)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kylling	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
And	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Kartoffelgratin	-	160 - 170	50 - 60	1
Pastaretter	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Diverse brød	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Småt Gærbrød	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Forbagt småt gærbrød	-	200	20 - 30	2
Forbagt småt gærbrød	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Forbagt småt gærbrød, frosne	40 - 50 g	200	25 - 35	2

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.
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 ovnrille

Bagværk i form

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gærkrans eller croissant	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
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	1
Tærtebund - mørdej ¹⁾	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tærtebund - rørt dej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, forskudt på skrå i ovnen)	Varmluft	160	70 - 90	2
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	70 - 90	2

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	1
Tysk julestollen ¹⁾	Over- under-varme	160 - 180	50 - 70	1
Brød (grovbrød) ¹⁾	Over- under-varme			1
første		230	20	
så		160 - 180	30 - 60	
Vandbakkelse/flødekager ¹⁾	Over- under-varme	190 - 210	20 - 35	2

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roulade ¹⁾	Over- under-varme	180 - 200	10 - 20	2
Bradepandekage (tør)	Varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Smør-/sukkerkager, bistik ¹⁾	Over- under-varme	190 - 210	20 - 30	2
Frugttærter (på gærdej/ rørt dej) ²⁾	Varmluft	150 - 160	35 - 55	2
Frugttærter (på gærdej/ rørt dej) ²⁾	Over- under-varme	170	35 - 55	2
Frugtkager på mørdej	Varmluft	160 - 170	40 - 80	2
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	2
Short bread / Mørdejskage/Kagesnitter	Varmluft	140	20 - 35	2
Short bread / Mørdejskage / Kagesnitter ¹⁾	Over- under-varme	160	20 - 30	2
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150	2
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50	2
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40	2

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småt bagværk af butterdej ¹⁾	Varmluft	170 - 180	20 - 30	2
Småt gærbrød ¹⁾	Varmluft	160	10 - 25	2
Småt gærbrød ¹⁾	Over- under-varme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /små kager ¹⁾	Varmluft	160	20 - 35	2
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	160 - 170	15 - 30	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
Fyldte 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 / 4
Toscataerte, tør	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Forvarm ovnen.

Bagværk på bageplade

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småkager af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Mørdej-skage/Kagesnitter	140	25 - 45	1 / 4
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Lavtemperaturstegning

Brug denne funktion til at tilberede møre, magre kødstykker og fisk. Funktionen kan ikke anvendes til opskrifter som tyndsteg eller fedtindholdig flæskkesteg. Du kan bruge Termometer til at sikre, at kødet har den rette centrumtemperatur.



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.



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. Sæt termometeret i kødet.
4. Vælg funktionen:
Lavtemperaturstegning og indstil den rigtige kernetemperatur.

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150	1

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

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	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Grydesteg	Over- undervarme	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Engelsk roastbeef eller filet: rød ¹⁾	Turbogrill	pr. cm i tykkelsen	190 - 200	5 - 6 pr. cm i tykkelsen	1
Engelsk roastbeef eller filet: middel	Turbogrill	pr. cm i tykkelsen	180 - 190	6 - 8 pr. cm i tykkelsen	1
Engelsk roastbeef eller filet: gennemstegt	Turbogrill	pr. cm i tykkelsen	170 - 180	8 - 10 pr. cm i tykkelsen	1

1) Forvarm ovnen.

Svin

Madvare	Funktion	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov, nakkekam, skinke-steg	Turbogrill	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet, ribbenssteg	Turbogrill	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Farsbrød	Turbogrill	750 g-1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svineskank (forkogt)	Turbogrill	750 g-1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalvekød

Madvare	Funktion	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg	Turbogrill	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalveskank	Turbogrill	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lammekød

Madvare	Funktion	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle, lammesteg	Turbogrill	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lammeryg	Turbogrill	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Vildt

Madvare	Funktion	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hareryg, harekølle 1)	Over- under- varme	op til 1 kg	230	30 - 40	1
Ryg	Over- under- varme	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Kølle	Over- under- varme	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Forvarm ovnen.

Fjerkræ

Madvare	Funktion	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kylling, ung kylling	Turbogrill	200 - 250 g / stk.	200 - 220	30 - 50	1
Kylling, halv	Turbogrill	400 - 500 g / stk.	190 - 210	35 - 50	1
Fjerkræstykke	Turbogrill	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
And	Turbogrill	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Fisk (dampet)

Madvare	Funktion	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	Over- undervarme	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

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)	Grilltid (min.)		Ovnrille
		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	Grilltid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Burgers/Burgere	9 - 13	8 - 10	3
Svinemørbrad	10 - 12	6 - 10	3
Pølser	10 - 12	6 - 8	3
Tournedos, kalvebøf	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Toastbrød	1 - 3	1 - 3	3
Toastbrød med pålæg	6 - 8	-	3

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 opthøningstiden.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25	2
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynde	200 - 220	20 - 30	2
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	2
Grønsager/Kroketter	220 - 230	20 - 35	2
Brasede Kartoffler	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, frosne	160 - 180	40 - 60	2
Ovnbagt ost	170 - 190	20 - 30	2
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	2

Dybfrosne færdigretter

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

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frugtkage	Over- undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	2

1) Vend chips'ne 2 eller 3 gange under tilberedningen.

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.

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).

Bærfrugter

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)	Ovnrlle
Bønner	60 - 70	6 - 8	2
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	2
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6	2
Svampe	50 - 60	6 - 8	2
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	2
Blommer	60 - 70	8 - 10	2
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	2
Pærer	60 - 70	6 - 9	2

Brød

Det anbefales ikke at forvarme.

Hæld 100 ml vand i vandbeholderen.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Franskbrød	180 - 200	40 - 60	1
Flute	200 - 220	35 - 45	1
Croissant	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Grovbrød	190 - 210	50 - 70	1
Rugbrød	180 - 200	50 - 70	1
Flerkornsbrød	170 - 190	60 - 90	1

Tabel for termometer

Oksekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Højreb / tournedos: rød	45 - 50
Højreb / tournedos: middel	60 - 65
Højreb / tournedos: gennemstegt	70 - 75

Svin

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Bov / skinke / svi- nekam	80 - 82
Kotelet (ryg) / ham- burgerryg	75 - 80

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Farsbrød	75 - 80

Kalvekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90

Får/lam

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Bedekølle	80 - 85
Bederyg	80 - 85
Lammekølle / lam- mesteg	70 - 75

Vildt

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Hareryg	70 - 75
Harekølle	70 - 75
Helstegt hare	70 - 75
Ryg	70 - 75

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Vildtkølle	70 - 75

Fisk

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Laks	65 - 70
Ørred	65 - 70

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.
- Kødprogrammer med funktionen: Madlavningstermometer automatik (menu: Hjælp Til Tilberedning) — Denne funktion beregner automatisk stegetiden. For at bruge funktionen skal du indtaste centrumtemperaturen. Når programmet er slut, udsendes et signal.
- Opskrift Automatik (menu: Hjælp Til Tilberedning) — Denne funktion bruges til at foruddefinere værdier for en ret.

Retter med funktionen: Vægtautomatik
Nakkesteg af svinekød
Kalvesteg

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

Retter med funktionen: Madlavningstermometer automatik
Svinekam
Engelsk Roastbeef
Roastbeef, Nordisk
Dyreryg
Lammesteg, medium
Udbenet Fjerkræ
Hel Fisk

Kategorier

I Hjælp til tilberedning er retterne opdelt i forskellige kategorier:

- Svinekød/Kalvekød
- Oksekød/Vildt/Lam
- Fjerkræ
- Fisk

- Kage
- Desserter
- Pizza/Tærter/Brød
- Sammenkogte Retter/Gratin
- Tilbehør
- Færdigretter

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.

- Ovnrlle: 1

Svinekam**Indstillinger:**

Automatisk termometer, centrumtemperatur 75 °C.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrlle: 1

Svineskank**Ingredienser:**

- 1 flæskeskank på 0,8 - 1,2 kg
- 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)
- sæt til

Tilberedning:

Snit sværen rundt omkring i hele svineskanken. Bland olie, salt, paprika og basilikum sammen, og fordel det over svineskanken. Læg svineskanken i en bradepande, og fordel champignonerne ud over den. Tilsæt suppegrøntsager og vand. Bunden skal være dækket 10-15 mm. Vend stegen efter ca. 30 minutter.

- Tid i ovnen: 160 minutter
- Ovnrlle: 1

Svinebov**Ingredienser:**

- 1,5 kg svinebov med svær - fra et ungsvin
- salt
- peber
- 2 spsk. olivenolie
- 150 g fint skåret selleri
- 1 snittet porre
- 1 lille dåse finthakkede tomater (400 g)
- 250 ml fløde
- 2 fed hvidløg, pillede og knuste
- Frisk rosmarin og timian

Tilberedning:

Brug en skarp kniv til at skære romber i overfladen. Drys med salt og peber, og brun kødet på alle sider med olivenolie i en bradepande på komfuret, og fjern det

derefter. Svits selleri og porre med lidt olie i en bradepande. Tilsæt dernæst tomater, fløde, hvidløgsfed, rosmarin og timian, rør rundt, og læg svineboven ovenpå. Sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 130 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.

- Ovnrille: 1

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
- Ovnrille: 1

Ossobuco

Ingredienser:

- 4 spsk. smør til brunig
- 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.

Skyl 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
- Ovnrille: 1

Fyldt Kalvebryst

Ingredienser:

- 1 rundstykke
- 1 æg
- 200 g blandet hakkekød
- salt, peber
- 1 hakket løg
- hakket persille
- 1 kg kalvebryst (med indsnittet lomme)
- suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)
- 50 g bacon
- 250 ml vand

Tilberedning:

Opblød rundstykket i vand, og pres derefter vandet ud. Bland det derefter med æg, hakket oksekød, salt, peber, hakket løg og persille.

Drys krydderier på kalvebrystet (med indsnittet lomme), og fyld kødfyldet i lommen. Sy derefter åbningen sammen.

Anbring kalvebrystet i bradepanden, tilsæt suppeurter, bacon og vand. Vend stegen efter ca. 30 minutter.

- Tid i ovnen: 100 minutter
- Ovnrille: 1

Farsbrød

Ingredienser:

- 2 tørre rundstykker
- 1 løg
- 3 spsk. hakket persille
- 750 g hakket okse- og svinekød
- 2 æg
- salt, peber og paprika
- 100 g baconstykker

Tilberedning:

Opblød de tørre rundstykker i vand, og pres derefter vandet ud. Skræl løget, og hak det fint. Svits det derefter, og tilsæt hakket persille.

Bland hakkekød, æg, presset småt gærbrød og løget. Drys med salt, peber og paprika. Læg det i en bradepande, og dæk det med baconskiver. Tilsæt lidt vand, og sæt retten i ovnen.

- Tid i ovnen: 70 minutter
- Ovnrille: 1

Oksekød/Vildt/Lam

Engelsk Roastbeef

Indstillinger:

Automatisk termometer.

Centrumtemperatur for:

- Rød - 48 °C
- Rosa - 65 °C
- Gennemstegt - 70 °C

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrille: 1

Roastbeef, Nordisk

Indstillinger:

Automatisk termometer.

Centrumtemperatur for:

- Rød - 50 °C

- Rosa - 65 °C
- Gennemstegt - 70 °C

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrlille: 1

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.

- Ovnrlille: 1

Marineret Oksekød**Sådan laves marinaden:**

- 1 l vand
 - 500 ml vineddike
 - 2 tsk. salt
 - 15 peberkorn
 - 15 enebær
 - 5 laurbærblade
 - 2 bundt suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)
- Bring det hele i kog, og lad det køle af.
- 1,5 kg hele stykker oksekød
- Hæld marinaden over oksekødet, indtil det er dækket, og lad det marinere i 5 dage.

Ingredienser til stegen:

- salt
- peber
- suppeurter fra marinaden

Tilberedning:

Tag oksekødstykkerne ud af marinaden, og tør dem. Drys salt og peber, og brun dem på alle sider i bradepanden og tilsæt nogle grøntsager 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: 150 minutter
- Ovnrlille: 1

Dyreryg**Indstillinger:**

Automatisk termometer.
Centrumtemperatur 70 °C.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrlille: 1

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.

- Ovnrlille: 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
- Ovnrlille: 1

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
- Ovnrlille: 1

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
- Ovnrlille: 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.

- Ovnrlille: 1

Lammesteg, medium**Indstillinger:**

Automatisk termometer.
Centrumtemperatur 70 °C.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrlille: 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
- Ovnrlille: 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.

- Ovnrlille: 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.

- Ovnrlille: 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.

- Ovnrlille: 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.

- Ovnrlille: 1

Udbenet Fjerkræ

Indstillinger:

Automatisk termometer, centrumtemperatur 75 °C.

Tilberedning:

Drys krydderier på kalkunbrystet (udbenet), indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrlille: 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
- Ovnrlille: 1

Coq au vin

Ingredienser:

- 1 kylling
- salt
- peber
- 1 spsk. mel
- 50 g klareret smør
- 500 ml hvidvin
- 500 ml hønsebouillon
- 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, hønsebouillon 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
- Ovnrlille: 1

And a la orange

Ingredienser:

- 1 and (1,6-2,0 kg)
- salt
- peber
- 3 appelsiner, skrællede, uden kerner og skåret i tern
- ½ 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
- Ovnrlille: 1

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 bradepande, og sæt den i ovnen. Vend den efter 30 minutter. Der lyder et signal.

- Tid i ovnen: 90 minutter
- Ovnrille: 1

Pocheret kyllingebryst**Ingredienser:**

- 4 kyllingebrystfileter, udbenede
- Salt, peber, paprika, karry

Tilberedning:

Drys krydderier på kyllingebrysterne, og læg dem i et glasfad i apparatet.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 1
- Kom 450 ml vand i vandbeholderen.

Fisk

Hel Fisk**Indstillinger:**

Automatisk termometer, centrumtemperatur 65 °C.

Tilberedning:

Drys krydderier på fisken, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrille: 1

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:

Stænk 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: 1

Tørret Torsk**Ingredienser:**

- 800 g tørret torsk
- 2 spsk. olivenolie
- 2 store løg

- 6 pillede fed hvidløg
- 2 porrer
- 6 røde peberfrugter
- 1/2 dåse hakkede tomater (200 g)
- 200 ml hvidvin
- 200 ml fiskebouillon
- Peber, salt, timian, oregano

Tilberedning:

Læg den tørrede torsk i blød natten over. Lad den tørrede torsk dryppe af næste dag, og læg den i en gryde med frisk vand. Anbring den på komfuret og bring den i kog. Tag den af komfuret og lad den køle af.

Hæld olivenolie i en kasserolle, og opvarm den. Skræl løgene, og snit dem fint, knus de pillede hvidløg, snit porrerne, og skyl dem. Læg dem sammen i det varme fedtstof, og svits dem hurtigt. Fjern peberfrugternes kerner, og skær dem i strimler. Kom dem derefter i gryden sammen med de hakkede tomater.

Tilsæt hvidvin og fiskebouillon, og lad det simre i et stykke tid. Krydr med peber, salt, timian og oregano, og lad det simre i kasserollen i yderligere 15 minutter.

Tag den afkølede torsk op af gryden, og dup den tør med køkkenrulle. Fjern skind, ben og alle finnerne. Skær fisken i tynde skiver, og placer den i et ildfast fad blandet sammen med grøntsagerne.

- Tid i ovnen: 30 minutter
- Ovnrille: 1

Saltindbagt fisk**Ingredienser:**

- En hel fisk, ca. 1,5 - 2 kg
- 2 ikke-overfladebehandlede citroner
- 1 fennikelhoved
- 4 friske timiankviste
- 3 kg stensalt

Tilberedning:

Rens fisken, og gnid den med saften fra to ikke-overfladebehandlede citroner.

Skær fenniklen i tynde skiver, og fyld dem i fisken sammen med de friske timiankviste.

Læg halvdelen af stensaltet i et ovnfad, og læg fisken ovenpå. Læg den anden halvdel af stensaltet på fisken, og tryk den godt ned.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 1

Fyldte Blæksprutter**Ingredienser:**

- 1 kg mellemstore blæksprutter, rensede
- 1 stort løg
- 2 spsk. olivenolie
- 90 g kogte, lange ris
- 4 spsk. pinjekerner
- 4 spsk. ribs (tørrede)
- 2 spsk. hakket persille
- salt, peber
- saften fra en citron
- 4 spsk. olivenolie
- 150 ml vin
- 500 ml tomatjuice

Tilberedning:

Gnid blæksprutterne godt med salt, og skyl dem derefter under rindende vand.

Skræl løget, hak det fint, og svits det i to spiseskefulde olivenolie, indtil det er gennemsigtigt. Tilsæt lange ris, pinjekerner, ribs og hakket persille til løgene, og smag til med salt, peber og citronsaft. Fyld blæksprutterne løst med blandingen, og sy åbningen sammen.

Hæld 4 spsk. olivenolie i en pande, og svits blæksprutterne på komfuret. Tilsæt vin og tomatjuice.

Læg låg på bradepanden, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 1

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: 1

Jansons Fristelse**Ingredienser:**

- 8 - 10 kartofler
- 2 løg
- 125 g ansjosfileter

- 300 ml fløde
- 2 spsk. rasp
- peber
- Friskhakket timian
- 2 spsk. smør

Tilberedning:

Kartoflerne skylles, skrælles og skæres ud i fine strimler. Løgene pilles og skæres i strimler.

Smør et ildfast fad med smør. Læg en tredjedel af kartoflerne og løgene i fadet. Placer halvdelen af ansjosfileterne ovenpå, og dæk dem med en anden tredjedel af løgene og kartoflerne. Fordel resten af løgene og kartoflerne ovenpå, så det øverste lag er kartofler.

Drys med peber, og drys det hakkede timian ovenpå.

Hæld lagen fra ansjoserne over retten, og tilsæt fløden. Drys raspen henover, og læg små klatter smør ovenpå.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 2

Fisk (Ørred), pocheret**Ingredienser:**

- 1 citron
- Fisk

Tilberedning:

Skyl og tør fisken og stænk med citronsaft indvendig og udvendig. Lad fisken stå et stykke tid, og krydr derefter med salt og peber. Læg fisken i en skål af rustfrit stål med dampindsats.

- Tid i ovnen: 30 minutter
- Ovnrille: 1

Kage

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
- Ovnrille: 1

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 i 5 minutter, indtil det skummer. 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: 1

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 æggehvider med 100 g sukker, indtil der danner sig små toppe.

Sigt mel, majsmelet og bagepulver sammen.

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

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 1

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 retten.

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

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

- Tid i ovnen: 85 minutter
- Ovnrille: 1

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: 1

Toscatærte

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 smuldrekeg:

- 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: 2

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: 1

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: 1

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.

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: 2

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 majsmeel, 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: 2

Sød Tærte**Ingredienser:**

- 2 plader tærtedej eller butterdej (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
- Ovnrille: 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 baging:

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.

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 maledede 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: 1

Efter baging:

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 glasure.

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 maledede 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: 1

Dessertes

Crème Caramel**Ingredienser til dejen:**

- 100 g sukker
- 100 ml vand
- 500 ml mælk
- 1 vaniljestang
- 100 g sukker
- 2 æg
- 4 æggeblommer

Andet:

- 6 små souffleskåle

Tilberedning:

Hæld 100 g sukker i en gryde og smelt det til let brun karamel. Tilsæt forsigtigt vand (forsigtig - risiko for forbrændinger) og opvarm, indtil det koger. Kog, indtil det bliver til sirup og hæld det straks ned i 6 små souffleskåle, så bunden er dækket med karamel. Hæld mælken i en gryde, skær vaniljestangen halvt over, og brug en kniv til at skrabe vaniljekornene ud, og tilsæt dem til mælken. Opvarm mælken til ca. 90 °C (den må ikke koge). Bland æg og æggeblommer med 100 gram sukker (må ikke skumme). Tilsæt langsomt den varme mælk til blandingen af æg og sukker. Kom det i skålene.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 1
- Kom 500 ml vand i vandbeholderen.

Kokosdessert**Ingredienser:**

- 250 ml mælk
- 370 g kokosmælk
- 6 æg
- 120 g sukker
- 1 dåse mangoer, afdruppet og pureret

Andet:

- 6 små dessertforme

Tilberedning:

Bland mælk med kokosmælk. Pisk æg og sukker let og tilsæt kokosmælken. Fyld de små dessertforme med blandingen. Efter tilberedningen skal de vendes ud og dekoreres med mango.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 1
- Kom 500 ml vand i vandbeholderen.

Cappuccino Kage**Dej:**

- 100 g blødgjort smør
- 90 g sukker
- 2 æggeblommer
- Kornene fra en vaniljestang
- 2 spsk. instant kaffe (opløst i 50 ml varmt vand)
- 2 æggehvider
- 50 g mel
- 50 g majsme

- ½ tsk. bagepulver

Sauce:

- 250 ml appelsinjuice
- 50 g sukker
- 1 knivspids kanel
- 20 ml appelsinlikør

Overtræk:

- 200 ml flødeskum til dekoration

Andet:

- 6 små skåle eller kopper smurt med smør

Tilberedning:

Pisk smør, sukker, æggeblommer og kornene fra en vaniljestang, så det skummer, og bland det sammen med den opløste kaffe. Pisk æggehvider. Sigt mel, majs mel og bagepulver, og tilsæt det til blandingen i lag sammen med æggehviderne, og fold dem ind. Hæld blandingen i små skåle eller kopper smurt med smør.

- Tid i ovnen: 40 minutter
- Ovnrille: 1
- Kom 600 ml vand i vandbeholderen.

Efter bagning:

Hæld appelsinjuice, sukker, kanel og appelsinlikør i en gryde, og reducer det på kogepladen, indtil saucen er som sirup. Vend de varme kager ud på en desserttallerken, og dekorér med sauce og flødeskum.

Kirsebærkage**Ingredienser:**

- 500 g brød
- 750 ml mælk
- 1 knivspids salt
- 80 g sukker
- 4 æg
- 2 glas syltede kirsebær
- 50 g smør

Andet:

- Smurt bageform

Tilberedning:

Skær brødet ud i skiver. Bland mælk, salt, sukker og æg sammen, og hæld det over brødet. Bland det og lad det trække godt ind. Afdryp de syltede kirsebær, og tilsæt dem til blandingen. Hæld blandingen i en smurt bageform. Fordel smørklatter over desserten.

- Tid i ovnen: 45 minutter
- Ovnrille: 1
- Kom 400 ml vand i vandbeholderen.

Dampede Boller M/ Fyld (6 stk.)**Dej (ingredienserne bør have stuetemperatur):**

- 125 ml mælk
- 20 g sukker
- 1 lille pakke tørgær (8 g tørgær eller 42 g frisk gær)
- 300 g mel
- 30 g sukker
- 30 g smør
- 1 æggeblomme
- 1 helt æg
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- Lidt citronskal
- Blommesyltetøj

Efter tilberedning:

- 50 g smør
- 50 g formalede birkes
- Flormelis

Andet:

- Smurt fad

Tilberedning:

Hæld mælk og sukker i en gryde, og varm det en smule op på en kogeplade. Tilsæt tørgær og rør rundt. Lad det derefter stå i ca. 30 minutter. Hæld mel, sukker, smør, æggeblomme, æg, vaniljesukker og lidt citronskal op i en røreskål. Tilsæt mælk og gær, og ælt det sammen til en smidig dej. Tildæk den med et viskestykke, og lad den hæve i yderligere 45 minutter. Skær dejen ud i boller (ca. 80 g) med en ske, tryk dem

flade med din hånd, og fyld dem med 1 tsk. blommesyltetøj. Træk kanterne af dejen op, og dæk syltetøjet med dejen, og form den til en kugle. Læg kuglerne ind i et smurt fad, tildæk dem, og lad dem hæve i yderligere 45 minutter. Sæt derefter fadet i ovnen.

- Tid i ovnen: 30 minutter
- Ovnrille: 1
- Kom 500 ml vand i vandbeholderen.

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: 1

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: 1

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: 1

Tærte med gedeost

Ingredienser til dejen:

- 125 g mel
- 60 ml olivenolie
- 1 knivspids salt
- 3 - 4 spsk. koldt vand

Ingredienser til fyldet:

- 1 spsk. olivenolie
- 2 løg
- salt og peber
- 1 tsk. hakket timian
- 125 g ricotta
- 100 g gedeost
- 2 spsk. oliven
- 1 æg
- 60 ml fløde

Andet:

- Smurt sort bageform, 28 cm i diameter

Tilberedning:

Hæld mel, olivenolie og salt i en røreskål, og rør det sammen, indtil blandingen ligner brødkrummer. Tilsæt vandet, og ælt det sammen til en 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.

Hæld 1 spsk. olivenolie i en gryde. Pil løgene, skær dem i tynde skiver, og svits dem i olien i ca. 30 minutter uden låg. Drys salt og peber, og tilsæt ½ tsk. hakket persille.

Lad løgene køle en smule af, og fordel dem derefter over dejen.

Fordel derefter ricotta og gedeost ovenpå, og tilsæt oliven. Drys ½ tsk. hakket timian ovenpå.

Til fyldet blandes æg og fløde sammen. Hæld fyldet ud over tærten.

- Tid i ovnen: 45 minutter

- Ovnrille: 1

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: 40 minutter
- Ovnrille: 2

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

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 melets 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: 1
- Kom 200 ml vand i vandbeholderen.

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: 60 minutter
- Ovnrille: 1
- Kom 300 ml vand i vandbeholderen.

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. klaret 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: 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

Sammenkogte Retter/Gratin

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 grøntsagsterningerne 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: 1

Cannelloni

Ingredienser til fyldet:

- 50 g løg, hakkede
- 30 g smør
- 350 g bladspinat, hakket
- 100 g crème fraîche
- 200 g frisk laks i tern
- 200 g sandart i tern
- 150 g rejer
- 150 g muslinger uden skal
- salt, peber

Ingredienser til bechamelsauce:

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

Blandes med:

- 1 pakke cannelloni
- 50 g parmesanost, revet
- 150 g ost, revet
- 40 g smør

Tilberedning:

Kom hakkede løg og smør på en pande, og steg, indtil løgene er gennemsigtige. Tilføj hakket bladspinat, og giv det et mildt opkog. Tilsæt crème fraîche, bland, og lad blandingen køle af.

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.

Tilsæt laks, sandart, rejer, muslinger, salt og peber til den afkølede spinat, og bland.

Et stort firkantet ildfast fad smøres med 1 spsk. smør.

Fyld cannelloni med spinatblanding, og anbring det i fadet. Hæld bechamelsovsen mellem hver række cannelloni. Det sidste lag skal være bechamelsovs drysset med ost. Resten af smørret fordeles i små klatter over retten.

- Tid i ovnen: 55 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 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: 70 minutter
- Ovnrille: 1

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: 1

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: 1

Gratinerede Cikorier

Ingredienser:

- 8 mellemstore cikorier
- 8 skiver kogt skinke
- 30 g smør
- 1,5 spsk. mel
- 150 ml grøntsagsbouillon (fra cikorien)
- 5 spsk. mælk
- 100 g revet ost

Tilberedning:

Skær cikorien halvt over, og fjern den bitre kerne. Derefter skylles den omhyggeligt og dampes i 15 minutter i kogende vand.

Tag de halve cikorier op af vandet. Frisk dem op i koldt vand, og sæt halvdelene sammen igen. Pak hver enkelt ind i et stykke skinke, og læg dem i en smurt fad.

Smelt smørret og tilsæt mel. Det sautes kort, og derefter tilsættes grøntsagsbouillon og mælken, og det bringes i kog.

Rør 50 g ost i saucen, og hæld den over cikorien. Drys derefter resten af osten over retten.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 1

Sammenkogt Ret

Ingredienser:

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

Gratineret Kålfad

Ingredienser:

- 1 kålhoved (800 g)
- merian
- 1 løg
- Olie til sautering
- 400 g hakkekød
- 250 g langkornede ris
- salt, peber og paprika
- 1 liter kødbouillon
- 200 ml crème fraîche
- 100 g revet ost

Tilberedning:

Skær kålen ud i kvarte, og skær stænglen af. Blancheres i saltet vand, der er smagt til med merian.

Løget pilles, hakkes fint og steges blidt i lidt olie. Tilsæt dernæst hakket kød og de langkornede ris, sauté og smag til med salt, peber og paprika. Tilsæt oksebouillon, og lad det simre i 20 minutter med et låg på panden.

Læg lag med kål og og blandingen af ris og hakkekød i et fad.

Kom crème fraîche i fadet, og drys ost ovenpå.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 1

Tilbehør

Provencalske grønsager

Ingredienser:

- 200 g courgetter
- 1 rød peberfrugt
- 1 grøn peberfrugt
- 1 gul peberfrugt
- 100 g champignoner

- 2 løg
- 150 g cherrytomater
- Grønne og sorte oliven

Tilberedning:

Skyl og skær grøntsagerne i stykker. Løgene pilles og skæres i strimler. Læg grøntsagerne i glasfadet. Sæt fadet i ovnen.

Skær oliverne i skiver. Krydr grøntsagerne med salt, peber, basilikum og oregano efter tilberedningen.

- Tid i ovnen: 25 minutter
- Ovnrlille: 1
- Kom 600 ml vand i vandbeholderen.

Traditionelle grønsager

Ingredienser/Tilberedning:

Bland de følgende grøntsager sammen, som du synes, ca. 750 g i alt.

- Kålraabi, skrællet og skåret i strimler
- Gulerødder, skrællede og skåret i tern
- Blomkål, skyllet og delt i buketter
- Løg, skrællede og skåret i skiver
- Fennikel, skrællet og skåret i skiver
- Selleri, rensed og skåret i tern
- Porrer, rensede og skåret i skiver

Efter tilberedning:

- 50 g smør
- Peber og salt efter behov

Tilberedning:

Anbring grøntsagerne i en skål af rustfrit stål eller en glasskål med dampindsats. Hæld efter tilberedningen smeltet smør henover, og drys med peber og salt efter behov.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrlille: 1
- Kom 650 ml vand i vandbeholderen.

Flåede Tomater

Tilberedning:

Skær et kryds øverst i tomaterne, læg dem i dampfadet, og sæt det i ovnen. Fjern skindet på tomaterne, når tilberedningstiden er gået.

- Tid i ovnen: 10 minutter
- Ovnrlille: 1
- Kom 150 ml vand i vandbeholderen.

Bagte kartofler

Ingredienser:

- 1000 g mellemstore kartofler

Tilberedning:

Skyl kartoflerne, og læg dem i et dampfad.

- Tid i ovnen: 50 minutter.
- Ovnrlille: 1
- Kom 800 + 200 ml vand i vandbeholderen

Kogte Kartofler

Ingredienser:

- 1000 g kartofler

Tilberedning:

Skræl kartoflerne, og skær dem ud i lige store kvarte stykker. Læg kartoflerne i dampfadet, og krydr med salt.

- Tid i ovnen: 40 minutter.
- Ovnrlille: 1
- Kom 800 ml vand i vandbeholderen.

Dampede, Salte Boller

Ingredienser/Tilberedning:

- 300 g bløde saltkringler
- 200 ml mælk
- 3 æg
- 2 bundter hakket persille
- 2 løg, skåret i små tern
- 10 g smør
- Salt, peber, muskatnød

Tilberedning:

Opvarm mælken. Skær saltkringlerne i stykker á 1 cm, og hæld den opvarmede mælk over dem. Lad dem ligge i blød i ca. 5 minutter. Pisk æggene og tilsæt dem. Svits de hakkede løg forsigtigt i smørret, indtil de er gennemsigtige. Tilsæt derefter persillen. Lad det køle af i et stykke tid, og tilsæt det til saltkringleblandingen. Derefter krydres det hele og blandes forsigtigt sammen. Brug blandingen til at forme ca. 6 boller, og læg dem i et fladt dampfad.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 1
- Kom 650 ml vand i vandbeholderen.

Ris med grøntsager

Ingredienser:

- 200 g langkornede ris
- 50 g vilde ris
- salt og peber
- 1 lille rød peberfrugt
- 400 ml bouillon

Efter tilberedning:

- 1 lille dåse søde majs (150 g)

Tilberedning:

Hæld langkornede ris, vilde ris, salt, peber, grøntsagsbouillon og vand i en skål en halv time inden tilberedning. Klargør peberfrugt, skåret ud i små tern, og tilsæt den til risene. Kog derefter.

- Tid i ovnen: 40
- Ovnrille: 1
- Kom 800 ml vand i vandbeholderen.

Efter tilberedning: Lad sukkermajsene dryppe af, og kom dem i de kogte ris.

Æg Royale

Ingredienser:

- 3 æg
- 100 ml mælk
- 50 ml fløde
- Salt, peber, muskatnød
- hakket persille

Tilberedning:

Bland æg, mælk og fløde godt. Pisk ikke. Drys så med krydderier, og tilsæt hakket persille. Hæld op i smurte fad af glas eller porcelæn.

- Tid i ovnen: 25 minutter
 - Ovnrille: 1
 - Kom 400 ml vand i vandbeholderen.
- Efter tilberedning: fjern æg royale fra fadene, og skær den ud i små tern eller rombeformer.

Færdigretter

Ovnen har en række automatiske funktioner til følgende retter. Temperatur og tid er forvalgt.

Ret	Ristposition
Pizza, frossen	1
Deep pan pizza, frossen	1
Pizza, kold	1
Pizza snacks, frosne	1
Pommes Frites	2
Grønsager/Kroketter	2
Brasede Kartofler	2

Ret	Ristposition
Brød/Småt Gærbrød	1
Småt gærbrød, frossen	2
Æble strudel, frossen	2
Fiskefilet, frosne	2
Kyllingevinger	2
Lasagne/Cannelloni, frosne	2

