

FINSMAKARE KULINARISK

NO

Oppskriftsbok

Innhold

Tilberedningstabell	3	Fjærkre	23
Automatiske programmer	17	Fisk	25
Tine	17	Myk Kake	26
Steking/Smelting	18	Pizza/Pai/Brød	33
Svin/Kalv	19	Retter I Ildfast Form	36
Okse/Vilt/Lam	21	Dessert	42

Med forbehold om endringer.

Tilberedningstabell

Råd om ovns spesielle ovnsfunksjoner

Hold Varm

Denne funksjonen lar deg holde mat varm. Temperaturen stilles automatisk til 80 °C.

Varming Av Tallerkener

Denne funksjonen lar deg varme tallerkener og fat før servering. Temperaturen stilles automatisk til 70 °C.

Plasser tallerkener og fat i stabler jevnt over risten. Bruk den første brett plasseringen. Bytt plasseringene deres etter halve oppvarmingstiden.

Tine

Ta av innpakningen og legg maten på en tallerken. Ikke dekk til maten, ettersom dette kan forlenge tintetiden. Bruk den første brett plasseringen.

Steking av bakst

- Still inn en lavere temperatur den første gangen.
- Steketiden kan forlenges med 10–15 minutter hvis du steker kaker i flere høyder.
- Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling hvis en ujevn brunning inntreffer. Forskjellene utjevnes under steking.
- Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene blir kalde, får de tilbake sin opprinnelige form.

Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brett plasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Kaken faller sammen og blir klissete, klumpete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Bruk en litt lavere ovnstemperatur neste gang du baker.
	For kort steketid.	Øk steketiden. Steketiden kan ikke kortes ned ved å øke temperaturen.
	Det er for mye væske i blandingen.	Bruk mindre væske. Ta hensyn til omrøringstidene, særlig hvis du bruker en kjøkkenmaskin.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Bruk en litt høyere ovnstemperatur neste gang du baker.
	For lang steketid.	Bruk en kortere steketid neste gang du baker.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Senk ovnstemperaturen og la kaken steke lenger.
	Blandingens er ujevnt fordelt.	Fordel deigen jevnt på stekebrettet.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden.	Ovnstemperaturen er for lav.	Bruk litt høyere ovnstemperatur neste gang du baker.

Steking på et ovnsnivå

Kaker i form

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Tysk ringkake eller brioché	Ekte Varmluft	150 – 160	50 – 70	1
Sandkake/fruktkake	Ekte Varmluft	140 – 160	70 – 90	1
Sponge cake / Formkake	Ekte Varmluft	140 – 150	35 – 50	1
Sponge cake / Formkake	Over-/Under-varme	160	35 – 50	2

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Gratengbase – mørdeig ¹⁾	Ekte Varmluft	170 – 180	10 – 25	1
Gratengbase – sukkerbrødmiks	Ekte Varmluft	150 – 170	20 – 25	1
Apple pie / Eplepai (2 former, Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Ekte Varmluft	160	70 – 90	1
Apple pie / Eplepai (2 former, Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Over-/Undervarme	180	70 – 90	1
Ostekake i panne/brett ²⁾	Over-/Undervarme	160 – 170	60 – 90	1

1) Forvarm ovnen.

2) Bruk en grill-/stekepanne.

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Flettebrød / Brød Crown	Over-/Undervarme	170 – 190	30 – 40	2
Julebrød ¹⁾	Over-/Undervarme	160 – 180	50 – 70	2
Brød (rugbrød) ¹⁾	Over-/Undervarme			2
først		230	20	
så		160 – 180	30 – 60	
Vannbakkels/eclair ¹⁾	Over-/Undervarme	190 – 210	20 – 35	2
Rullekake ¹⁾	Over-/Undervarme	180 – 200	10 – 20	2
Strøsselkake (tørr)	Ekte Varmluft	150 – 160	20 – 40	1

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Mandelkake med smør/sukkerkaker ¹⁾	Over-/Under-varme	190 – 210	20 – 30	2
Fruktkaker (av gjærdeig/røredeig) ²⁾	Ekte Varmluft	150 – 160	35 – 55	1
Fruktkaker (av gjærdeig/røredeig) ²⁾	Over-/Under-varme	170	35 – 55	1
Fruktterter av mørdeig	Ekte Varmluft	160 – 170	40 – 80	1
Gjærbakst med delikat fyll (f.eks. kvark, krem, vaniljekrem) ¹⁾	Over-/Under-varme	160 – 180	40 – 80	2

1) Forvarm ovnen.

2) Bruk en grill-/stekepanne.

Kjeks

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Sandkaker	Ekte Varmluft	150 – 160	10 – 20	1
Short bread / Mørdeigsbakst/gjærbakst	Ekte Varmluft	140	20 – 35	1
Short bread / Mørdeigsbakst/gjærbakst ¹⁾	Over-/Under-varme	160	20 – 30	2
Småkaker av sukkerbrøddeig	Ekte Varmluft	150 – 160	15 – 20	1
Småkaker av eggehvite, marengs	Ekte Varmluft	80 – 100	120 – 150	1
Makroner	Ekte Varmluft	100 – 120	30 – 50	1
Kjeks av gjærdeig	Ekte Varmluft	150 – 160	20 – 40	1
Småkaker av butterdeig ¹⁾	Ekte Varmluft	170 – 180	20 – 30	1
Små gjærbakst ¹⁾	Over-/Under-varme	190 – 210	10 – 25	2

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Small cakes / Småaker ¹⁾	Ekte Varmluft	160	20 – 35	3
Small cakes / Småaker ¹⁾	Over-/Under-varme	170	20 – 35	2

1) Forvarm ovnen.

Gryteretter/grateng

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Makaronigrateng	Over-/Under-varme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Over-/Under-varme	180 - 200	25 - 40	1
Grønnsaksgrateng ¹⁾	Gratinerings Med Vifte	210 - 230	10 - 20	1
Baguetter med smeltet ost	Ekte Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Melkeris	Over-/Under-varme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskeretter i form	Over-/Under-varme	180 - 200	30 - 60	1
Fylte grønnsaker	Ekte Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Forvarm ovnen.

Steking i flere høyder

Bruk funksjonen: Ekte Varmluft.

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Vannbakkels/eclair ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Tosca kake, tørr	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Forvarm ovnen.

Kjeks/små kaker/kaker/rundstykker

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Sandkaker	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Kortbrød/gjærbakst	140	25 - 45	1 / 3
Småkaker av røredeig	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Småkaker av eggehvite, marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Kjeks av gjærdeig	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Lavtemperatursteking

Bruk denne funksjonen til å tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk. Denne funksjonen egner seg ikke til oppskrifter som grytestek eller fete svinesteker.

⚠ ADVARSEL! Se etter i kapittelet "Råd og tips".

I løpet av de første 10 minuttene kan du stille inn ovnen på en temperatur på mellom 80 °C og 150 °C, standard er 90 °C. Etter at temperaturen er valgt vil ovnen fortsette

tilberedningen ved 80 °C. Ikke bruk denne funksjonen til fjærfe.

i Tilbered alltid uten lokk når du bruker denne funksjonen.

1. Brun kjøttet i en panne på komfyrtoppen på en veldig høy varmeinnstilling i 1 – 2 minutter på hver side.
2. Legg kjøttet i den varme langpannen på risten i ovnen.
3. Velg funksjonen Lavtemperatursteking.

Mat	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Roastbiff	1 – 1,5	150	120 – 150	1
Oksefilet	1 – 1,5	150	90 – 110	1
Kalvestek	1 – 1,5	150	120 – 150	1
Biff	0,2–0,3	120	20 – 40	1

Pizzafunksjon

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pizza (tynn bunn) ¹⁾	200 – 230	15 – 20	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pizza (med mye fyll) ²⁾	180 – 200	20 – 30	3
Terter	180 – 200	40 – 55	3
Spinatkake	160 – 180	45 – 60	3
Quiche Lorraine (finbakst)	170 – 190	45 – 55	3
Terte	170 – 190	45 – 55	3
Ostekake	140 – 160	60 – 90	3
Eplekake, tildekket	150 – 170	50 – 60	3
Grønnsakspai	160 – 180	50 – 60	3
Usyret brød ¹⁾	230	10 – 20	3
Bakverk av butterdeig ¹⁾	160 – 180	45 – 55	3
Flammekake ¹⁾	230	12 – 20	3
Piroger (russisk versjon av calzone) ¹⁾	180 – 200	15 – 25	3

1) Forvarm ovnen.

2) Bruk en grill-/stekepanne.

Steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Store steker kan stekes direkte i brettet, eller på ovnsristen over brettet.

Ha litt vann på brettet for å hindre at stekesky eller fett brenner seg fast.

Kjøttsorter med skorpe kan du steke i stekeformen uten lokk.

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Slik får du kjøttet saftigere:

- stek magert kjøtt i stekeformen med lokk eller bruk stekeposen.
- stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).
- øs store steker og fugl med stekesjyen flere ganger under steking.

Steketabeller

Storfe kjøtt

Mat	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Grytestek	Over-/Under-varme	1 – 1,5	200	230	60 – 80	1

Svinekjøtt

Mat	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder, nakke, skinkeknoke	Gratiner Med Vifte	1 – 1,5	200	160 – 180	50 – 70	1
Kjøttpudding	Gratiner Med Vifte	0,75 – 1	200	160 – 170	35 – 50	1
Svineknoke (kokt på forhånd)	Gratiner Med Vifte	0,75 – 1	200	150 – 170	60 – 75	1

Kalvekjøtt

Mat	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	Gratiner Med Vifte	1	200	160 – 180	50 – 70	1
Kalveskanter	Gratiner Med Vifte	1,5 – 2	200	160 – 180	75 – 100	1

Lammekjøtt

Mat	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben, lammestek	Gratinerer Med Vifte	1 – 1,5	200	150 – 170	50 – 70	1

Fjærkre

Mat	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærkre	Gratinerer Med Vifte	0,2 – 0,25 hver	200	200 – 220	20 – 35	1
Kylling, delt i to	Gratinerer Med Vifte	0,4 – 0,5 hver	200	190 – 210	25 – 40	1
Kylling, høns	Gratinerer Med Vifte	1 – 1,5	200	190 – 210	30 – 45	1
And	Gratinerer Med Vifte	1,5 – 2	200	180 – 200	45 – 65	1

Fisk (dampet)

Mat	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Hel fisk	Over-/Undervarme	1 – 1,5	200	210 – 220	30 – 45	1

Matretter

Mat	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Søte retter	Ekte Varm-luft	–	200	160 – 180	20 – 35	1
Velsma-kende ret-ter med kokte in-gredienser (nudler, grønnsa-ker)	Ekte Varm-luft	–	400 – 600	160 – 180	20 – 45	1
Velsma-kende ret-ter med rå ingredienser (pote-ter, grønnsaker)	Ekte Varm-luft	–	400 – 600	160 – 180	30 – 45	2

Grill

- Grill alltid med maksimum temperaturinnstilling.
- Sett risten inn på brettplasseringen som anbefales i grilltabellen.
- Sett alltid inn langpannen på nederste brettplassering for å samle opp fett.

- Grill kun flate stykker av kjøtt eller fisk.
- Forvarm alltid den tomme ovnen med grillfunksjonen i 5 minutter.



FORSIKTIG! Ha alltid ovnsdøren lukket når du griller.

Grill

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Roastbiff, Medi-um – Rosa	210 – 230	30 – 40	30 – 40	1
Oksefilet, Medi-um – Rosa	230	20 – 30	20 – 30	1
Svinerygg	210 – 230	30 – 40	30 – 40	1
Kam av kalv	210 – 230	30 – 40	30 – 40	1

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Lammerygg	210 – 230	25 – 35	20 – 35	1
Hel fisk, 500 – 1 000 g	210 – 230	15 – 30	15 – 30	1

Max. Grill

Mat	Tid (min)		Skuffplassering
	1. side	2. side	
Burgers / Burgere	9 – 13	8 – 10	3
Svinefilet	10 – 12	6 – 10	2
Pølser	10 – 12	6 – 8	3
Filetbiffer av okse, kalv	7 – 10	6 – 8	3
Toast / Ristet brød	1 – 3	1 – 3	3
Varme smørbrød	6 – 8	–	2

Frossen mat

- Fjern emballasjen fra maten. Legg maten på en tallerken.

- Ikke dekk til med tallerken eller skål. Det kan forlenge tinetiden.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Frossen pizza	200 - 220	15 - 25	3
Frossen panpizza	190 - 210	20 - 25	3
Avkjølt pizza	210 - 230	13 - 25	3
Frosne pizzabiter	180 - 200	15 - 30	3
Pommes frites, tynne ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes frites, tykke ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Grønnsaker/Kroketter ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Reven potetegrateng	210 - 230	20 - 30	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fersk lasagne/canneloni	170 - 190	35 - 45	2
Frossen Lasagne / Cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Kyllingvinger	190 - 210	20 - 30	3

1) Snu 2 eller 3 ganger under steking.

Tabell for frossen ferdigmat

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Frossen pizza ¹⁾	Over-/Undervarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2
Pommes frites ²⁾ (300 – 600 g)	Over-/Undervarme eller Gratineringsring Med Vifte	200 - 220	etter produsentens anvisninger	2
Baguetter ³⁾	Over-/Undervarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2
Fruktkake	Over-/Undervarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2

1) Forvarm ovnen.

2) Snu 2 eller 3 ganger under tilberedning.

3) Forvarm ovnen.

Tine

- Ta av innpakningen og legg maten på en tallerken.
 - Bruk den første brett-plasseringen nedenfra.
- Ikke dekk til maten med skål eller tallerken ettersom dette kan forlenge tinetiden.

Mat	Antall	Opptiningstid (min)	Ettertiningstid (min)	Kommentarer
Kylling	1 kg	100 – 140	20 – 30	Legg kyllingen på et snudd tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.

Mat	Antall	Opptiningstid (min)	Ettertiningstid (min)	Kommentarer
Kjøtt	1 kg	100 – 140	20 – 30	Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	500 g	90 - 120	20 – 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	150 g	25 – 35	10 – 15	–
Jordbær	300 g	30 - 40	10 – 20	–
Smør	250 g	30 - 40	10 – 15	–
Fløte	2 x 200 g	80 - 100	10 – 15	Pisk kremen mens den fremdeles er litt frossen.
Bløtkake	1,4 kg	60	60	-

Hermetisering

Bruk kun konserveringsglass med samme størrelse.

Ikke bruk glass med skrulokk eller bajonettlokk eller metallbokser.

Bruk nederste spor for denne funksjonen.

Ikke sett mer enn seks en liters konserveringsglass på stekebrettet.

Fyll krukkene like mye og lukk med en klemme.

Myk frukt

Mat	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Jordbær/blåbær/bringebær/modne stikkelsbær	160 - 170	35 - 45	-

Steinfrukt

Mat	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Pærer/kveder/plommer	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Glassene skal ikke berøre hverandre.

Fyll ca. 1/2 liter vann på stekebrettet slik at det dannes tilstrekkelig med fuktighet i stekeovnen.

Når væsken i krukkene så vidt begynner å koke (etter ca. 35-60 minutter for enliterskrukker), slår du av stekeovnen eller reduserer temperaturen til 100 °C (se tabellen).

Grønnsaker

Mat	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Gulrøtter ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agurker	160 - 170	50 - 60	-
Blandede grønnsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrot/erter/asparges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) La stå i ovnen etter at den er slått av.

Tørking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering
Bønner	60 - 70	6 - 8	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3
Suppegrønnsaker	60 - 70	5 - 6	3
Sjampinjonger	50 - 60	6 - 8	3
Urter	40 - 50	2 - 3	3
Plommer	60 - 70	8 - 10	3
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3
Epleskiver	60 - 70	6 - 8	3
Pærer	60 - 70	6 - 9	3

Brød

Forvarming anbefales ikke.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Formbrød	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rugbrød	180 - 200	50 - 70	2
Mørkt brød	180 - 200	50 - 70	2
Helkornbrød	170 - 190	60 - 90	2

Automatiske programmer

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Automatiske programmer

De automatiske programmene gir de riktige innstillingene for alle typer kjøtt eller andre oppskrifter.

- Kjøttprogrammer med funksjonen: Vektautomatikk (meny: Tilberedningshjelp) – Denne funksjonen beregner steketiden automatisk. For å bruke denne må du angi matvekt.
- Oppskriftprogrammer (meny: Tilberedningshjelp) – Denne funksjonen bruker forhåndsinnstilte verdier for en rett.

Boller med funksjonen: Vektautomatikk
Svinestek
Kalvestek
Braiseret kjøtt
Viltstek

Boller med funksjonen: Vektautomatikk
Lammestek
Hel kylling
Hel kalkun
Hel and
Hel gås

Kategorier

I menyen Tilberedningshjelp er rettene delt inn i flere kategorier:

- Tine
- Steking/Smelting
- Svin/Kalv
- Okse/Vilt/Lam
- Fjærkre
- Fisk
- Myk Kake
- Pizza/Pai/Brød
- Retter I Ildfast Form
- Dessert

Tine

Tine Fisk

Legg den frosne retten på et fat som er snudd opp ned, og legg fatet i en beholder slik at vannet kan renne av uten å tilsøle innsiden av mikrobølgeovnen.

Sjekk maten regelmessig under tining og snu den flere ganger. Bryt av deler av den frosne fisken i en bolle etter hvert som fisken tiner.

- Tid i produktet: avhengig av vekt
- Brettplassing: Bottom glass plate

Etter tining lar du maten stå i romtemperatur omtrent like lenge som det tok å tine den.

Tine Fjærkre

Legg maten som skal tine på et fat som er snudd opp-ned, og legg det i en beholder slik at vannet kan renne av uten å tilsøle produktet.

Sjekk maten regelmessig under tining og snu den flere ganger. Dekk utsatte fettområder som ben og vingespisser med aluminiumsfolie.

- Tid i produktet: avhengig av vekt
- Brett plassering: Bottom glass plate

Etter tining lar du maten stå i romtemperatur omtrent like lenge som det tok å tine den.

Tine kjøtt

Legg det frosne kjøttet på et fat som er snudd opp ned, og legg det i en beholder

slik at vannet kan renne av uten å tilsøle produktet.

Sjekk maten regelmessig under tining og snu den flere ganger. Bryt av kjøttdeig eller frosne kjøttbiter i en bolle etter hvert som maten tiner.

- Tid i produktet: avhengig av vekt
- Brett plassering: Bottom glass plate

Etter tining lar du maten stå i romtemperatur omtrent like lenge som det tok å tine den.

Tine Brød

Plasser brødet på et fat.

Snu brødet flere ganger i løpet av tiningen.

- Tid i produktet: vektavhengig
- Brett plassering: Bottom glass plate

Etter tining lar du maten stå i romtemperatur omtrent like lenge som det tok å tine den.

Steking/Smelting

Friske grønnsaker

Legg hakkede grønnsaker i en bolle for mikrobølgeovn og tilsett omtrent 50 ml vann. Dekk formen (lokk eller skivet plastfolie for mikrobølgeovn).

Snu grønnsakene flere ganger i løpet av tilberedningen.

- Tid i produktet: vektavhengig
- Brett plassering: Bottom glass plate

Tips: Hvis grønnsakene er veldig sprø angir du en lavere vekt. Hvis grønnsakene er for myke angir du en høyere vekt.

Frosne grønnsaker

Legg frosne grønnsaker i en bolle for mikrobølgeovn og tilsett omtrent 50 ml

vann. Dekk formen (lokk eller skivet plastfolie for mikrobølgeovn).

Snu grønnsakene flere ganger i løpet av tilberedningen.

- Tid i produktet: vektavhengig
 - Brett plassering: Bottom glass plate
- Tips: Hvis grønnsakene er veldig sprø angir du en lavere vekt. Hvis grønnsakene er for myke angir du en høyere vekt.

Braiseret løk

Skjær løk i skiver og legg de i en bolle for mikrobølgeovn med 1 ss smør eller olje. Dekk formen (lokk eller skivet plastfolie for mikrobølgeovn).

Snu grønnsakene flere ganger i løpet av tilberedningen.

- Tid i produktet: vektavhengig
- Brett plassering: Bottom glass plate

Poteter med skall på

Legg poteter i en bolle for mikrobølgeovn og tilsett omtrent 100 ml vann. Dekk formen (lokk eller skivet plastfolie for mikrobølgeovn).

Snu potetene flere ganger i løpet av tilberedningen.

- Tid i produktet: vektavhengig
- Brett plassering: Bottom glass plate

Ris med grønnsaker

Legg forvellet ris i en bolle til mikrobølgeovn og tilsett vann i forholdet 1: 2 (=100 g ris og 200 ml vann). Tilsett krydder etter smak. Tilsett smørflak, dampet løk eller urter. Dekk formen med lokk eller skivet plastfolie for mikrobølgeovn.

Vend risen flere ganger i løpet av tilberedningen.

- Tid i produktet: vektavhengig
- Brett plassering: Bottom glass plate

Smelte sjokolade

Kutt sjokoladen i små biter og legg det i en bolle.

Rør i sjokoladen flere ganger mens det smelter.

- Tid i produktet: vektavhengig
- Brett plassering: Bottom glass plate

Smelte Smør

Kutt smøret i små biter og legg det i en bolle. Dekk formen (lokk eller skivet plastfolie for mikrobølgeovn).

Rør i smøret flere ganger mens det smelter.

- Tid i produktet: vektavhengig
- Brett plassering: Bottom glass plate

Svin/Kalv

Svinestek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 2 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 20 – 40 mm væske. Snu steken etter omtrent 30 minutter.

- Brett plassering: 1

Kalvestek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 2 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10 – 20 mm væske. Dekk med et lokk.

- Brett plassering: 1

Ossobuco

Ingredienser:

- 4 ss smør til brunng
- 4 skiver kalveskank, ca. 3 – 4 cm tykke (skåret over benet)
- 4 mellomstore gulrøtter, skåret i små terninger
- 4 selleristilker, skåret i små terninger

- 1 kg modne tomater, skrellet, halvert, kjerner fjernet og skåret i terninger
- 1 bunt persille, vasket og grovhakket
- 4 ss smør
- 2 ss mel til å vende kjøttet i
- 6 ss olivenolje
- 250 ml hvitvin
- 250 ml kjøttkraft
- 3 mellomstore løk, skrellet og finhakket
- 3 hvitløksfedd, skrellet og skåret i tynne skiver
- 1/2 ts hver av timian og oregano
- 2 laurbærblader
- 2 nellikspikre
- salt, nykvernet svart pepper

Fremgangsmåte:

Smelt 4 ss smør i en stekeform og stek grønnsakene. Ta grønnsakene ut av stekeformen.

Vask kalveskankskivene, tørk av, krydre dem og vend dem i melet. Rist av overflødig mel. Varm olivenoljen og brun skivene på middels sterk varme til de er gyllenbrune. Ta ut kjøttet og hell av overflødig olivenolje fra stekepannen.

Spe kjøttsaften i stekepannen med 250 ml vin, ha i kasserolle og la småkoke en stund. Tilsett 250 ml kjøttkraft og tilsett persille, timian, oregano og tomattegninger. Smak til med salt og pepper. Kok opp på nytt.

Ha grønnsakene i stekepannen, legg kjøttet på toppen og hell sausen over. Legg lokket på stekepannen og sett den i produktet.

- Tid i produktet: 120 minutter
- Brett plassering: 2

Kalveknokke

Ingredienser:

- 1 knoke av kalv, 1,5 – 2 kg
- 4 skiver kokt skinke
- 2 ss olje
- 1 ts salt
- 1 ts søt paprika
- 1/2 ts basilikum

- 1 liten boks med sjampinjong i skiver (280 g)
- suppegrønnsaker (gulrot, purre, selleri, persille)
- vann

Fremgangsmåte:

Skjær 8 snitt på langs rundt hele kalveknoken. Skjær de fire skivene av kokt skinke i to og legg i snittene. Bland olje, salt, paprika og basilikum sammen og smør inn kalveknoken. Legg kalveknoken i en stekeform og strø soppen over den. Ha suppegrønnsaker og vann oppi sammen med kalveknoken. Bunnen skal dekkes med 10–15 mm væske. Snu steken etter ca. 30 minutter.

- Tid i produktet: 160 minutter
- Brett plassering: 1

Kjøttpudding med urter

Ingredienser for 4 porsjoner:

- brødskiver skåret i små biter og myknet med litt varmt vann
- 1 løk, finhakket og svettet i litt smør
- 1 hvitløksfedd, knust
- 300 g kjøttdeig
- 300 g hakket svinekjøtt
- 1 egg
- 1 teskje salt
- pepper
- paprika
- 1 ss hakket persille
- 1 ts finhakket rosmarin
- 1 ts timian blader
- 4 skiver bacon, til å dekke over

Fremgangsmåte:

Bland alle ingrediensene godt, form til en kjøttpudding og plasser i en mikrobølgeovnsikker form. Dekk med baconskiver.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brett plassering: 2

Svensk Festskinke**Ingredienser:**

- 200 g tørkede plommer
- 150 ml hvitvin
- 1,5 kg kam av svin eller kalvesadel (beinfri)
- 1 middels stor løk
- eple
- salt, pepper og paprika

Fremgangsmåte:

La plommene ligge i bløt i hvitvin i to timer. Skyll kjøttet lett med vann og tørk det. Skjær noen snitt på undersiden av kjøttet og stikk

en plomme inn i hvert av snittene. Trykk plommene så langt som mulig inn i kjøttet. Krydre kjøttet og legg det i stekeformen med siden uten plommer, opp. Skrell løkene og eplet, skjær dem i åtte og legg bitene rundt kjøttet. Bland resten av vinen hvor plommene lå i bløt med opptil en kvart liter vann, og hell over kjøttet. Passende tilbehør er croquetter, potetgrateng, brokkoli eller lignende.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brett plassering: 2

Okse/Vilt/Lam**Braisert kjøtt**

Ikke bruk dette programmet for roastbiff og svinekam.

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 2 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10 – 20 mm væske. Dekk med et lokk.

- Brett plassering: 1

Viltstek**Innstillinger:**

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 2 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10 – 20 mm væske. Dekk med et lokk.

- Brett plassering: 1

Kanin**Ingredienser:**

- 2 haresadler
- 6 einerbær (knuste)
- salt og pepper
- 30 g smeltet smør
- 125 ml rømme
- suppegrønnsaker (gulrot, purre, selleri, persille)

Fremgangsmåte:

Gni inn haresadlene med knuste einerbær, salt og pepper, og pensle dem med smeltet smør.

Legg haresadlene i en stekeform, hell over rømmen og tilsett suppegrønnsakene.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brett plassering: 2

Kanin i sennepssaus**Ingredienser:**

- 2 harer, 800 g hver
- salt og pepper
- 2 ss olivenolje
- 2 grovhakkede løk
- 50 g bacon i terninger
- 2 ss mel

- 375 ml kyllingkraft
- 125 ml hvitvin
- 1 ts frisk timian
- 125 ml kremfløte
- 2 ss dijon-sennep

Fremgangsmåte:

Skjær harene i 8 like store biter. Krydre med salt og pepper og brun på alle sider i en stekepanne på kokesonen.

Ta ut harebitene og brun løken og baconet. Strø mel over og rør inn. Rør inn kyllingkraften, hvitvinen og timianen og la det koke opp.

Tilsett rømme og dijon-sennep. Legg kjøttet tilbake i pannen, legg på lokket og sett pannen inn i produktet.

- Tid i produktet: 90 minutter
- Brett plassering: 2

Villsvin

For å lage marinaden:

- 1,5 l rødvin
- 150 g knollselleri
- 150 g gulrøtter
- 2 løk
- 5 laurbærblader
- 5 nellikspikre
- 2 knipper suppegrønnsaker (gulrøtter, purre, selleri, persille)
Kok alt sammen og la det avkjøles.
- 1,5 kg villsvinstek (skulder)
Hell marinaden over kjøttet slik at det er helt dekket, og la det stå i 3 dager.

Ingredienser til steken:

- salt
- pepper
- suppegrønnsaker fra marinaden
- 1 liten boks kantarell

Fremgangsmåte:

Ta villsvinsteken ut av marinaden og tørk den. Krydre med salt og pepper og brun på alle sider i en stekepanne på kokesonen.

Tilsett kantarellene og litt av suppegrønnsakene fra marinaden.

Hell marinade i stekeformen. Bunken skal dekkes med 10–15 mm marinade. Legg lokket på stekepannen og sett den i produktet.

- Tid i produktet: 140 minutter
- Brett plassering: 1

Lammestek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 2 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10 – 30 mm væske. Dekk med et lokk.

- Brett plassering: 1

Lammestek med ben

Ingredienser:

- 2,7 kg lammekjøtt med ben
- 30 ml olivenolje
- salt
- pepper
- 3 hvitløksfedd
- 1 bunt fersk rosmarin (ev. 1 ts tørket)
- vann

Fremgangsmåte:

Vask lammesteken med ben og tørk det. Gni det inn med olivenolje og lag snitt i kjøttet. Smak til med salt og pepper. Skrell hvitløksbåtene og skjær dem i skiver. Trykk hvitløksskivene og små rosmarinkvaster inn i snittene i kjøttet.

Legg lammelåret i en stekeform og tilsett vann. Bunken skal dekkes med 10–15 mm væske. Snu steken etter ca. 30 minutter.

- Tid i produktet: 165 minutter
- Brett plassering: 1

Fjærkre

Hel kylling

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 900 og 2 100 g.

Fremgangsmåte:

Legg kyllingen i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brett plassering: 1

Kyllinglår

Ingredienser:

- 4 kyllinglår på 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml kremfløte
- 1 ts salt
- 1 ts paprika
- 1 ts karri
- 1/2 ts pepper
- 250 g hermetisk, skivet sopp
- 20 g maisenna

Fremgangsmåte:

Vask kyllinglårene og legg dem i en stekeform. Bland resten av ingrediensene og hell blandingen over kyllinglårene.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brett plassering: 2

Coq au Vin

Ingredienser:

- 1 kylling
- salt
- pepper
- 1 ss mel
- 50 g klaret smør
- 500 ml hvitvin
- 500 ml kyllingkraft
- 4 ss soyasaus
- 1/2 bunt persille
- 1 timiankvast

- 150 g bacon i terninger
- 250 g kastanjesopp, rensset og skåret i fire deler
- 12 sjalottløk, skrellet
- 2 hvitløksfedd, skrellet og knust

Fremgangsmåte:

Vask kyllingen og krydre den med salt og pepper. Strø melet over kyllingen.

Varm det klarede smøret i en stekepanne på kokesonen. Brun kyllingen på alle sider. Hell over hvitvinen, kyllingkraften og soyasausen og la det koke opp.

Tilsett persille, timian, baconterninger, sopp, sjalottløk og hvitløk.

La det koke opp igjen, legg på lokket og sett pannen inn i produktet.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brett plassering: 1

Kyllingvinger

Ingredienser:

- 1 kg kyllingvinger
- Marinade:

- 2 ss olje
- 2 ss soyasaus
- 1 ss sennep
- 1 hvitløksfedd, knust
- rosmarin
- timian
- nykvernet svart pepper

Fremgangsmåte:

Bland olje, soyasaus, sennep, hvitløk og urter sammen. Dekk kyllingvingene med marinaden og la det marinere i 2 – 3 timer.

- Tid i produktet: 25 minutter
 - Brett plassering: 2
- Plasser kyllingvingene i en mikrobølgeovn sikker rett, med hudsiden opp.

Kylling, 2 halve

Ingredienser:

- 1 kg hel kylling, halvert
- salt
- pepper
- urter etter smak
- olje for pensling
- Tid i produktet: 35 minutter
- Brett plassering: 2

Plasser de halve kyllingene i en mikrobølgeovn sikker rett, med hudsiden opp.

Fylt Kylling

Ingredienser:

- 1 kylling, 1,2 kg (med krås)
- 1 ss olje
- 1 ts salt
- 1/4 ts paprika
- 50 g strøkavring
- 3 – 4 ss melk
- 1 løk, hakket
- 1 bunt persille, hakket
- 20 g smør
- 1 egg
- salt og pepper

Fremgangsmåte:

Vask og tørk av kyllingen. Bland olje, salt og paprika og gni inn kyllingen med blandingen.

Fyll: Bland brødsmler og melk. Legg hakket løk, persille og smør i en panne og damp. Finhakk hjertet, leveren og magen og tilsett et egg. Bland deretter alt sammen og krydre med salt og pepper.

Legg kyllingbryst i en stekeform, og sett den i produktet. Snu etter 30 minutter. Det høres et lydsignal.

- Tid i produktet: 90 minutter
- Brett plassering: 1

Stekt and med appelsin

Ingredienser:

- 1 and (1,6 – 2,0 kg)
- salt
- pepper
- 3 appelsiner, skrellet, uten stein og skåret i terninger
- 1/2 ts salt
- 2 appelsiner til saft
- 150 ml sherry

Fremgangsmåte:

Vask anden, krydre den med salt og pepper og gni den inn med appelsinskall.

Fyll anden med appelsinterninger krydret med salt og sy den sammen.

Legg anden i stekeformen med brystet ned.

Klem saften ut av appelsinene. Bland saften med sherryen og hell over anden.

Sett anden i produktet. Snu etter 30 minutter. Det høres et lydsignal.

- Tid i produktet: 90 minutter
- Brett plassering: 1

Hel and

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 500 og 3 300 g.

Fremgangsmåte:

Legg anden i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brett plassering: 1

Hel gås

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 2 300 og 4 700 g.

Fremgangsmåte:

Legg gåsen i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brettplassering: 1

Hel kalkun

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 700 og 4 700 g.

Fisk

Fiskefilet i fløtesaus

Ingredienser for 4 personer:

- 400 g fiskefilet (bækkerøye eller regnbueørret)
- 20 g matolje
- 250 g løk, skåret i ringer
- 200 g crème fraîche (rømme)
- paprikapulver, søt
- sitron
- salt

Fremgangsmåte:

Svett løken i en panne med olje til gjennomiktig. Legg det deretter i en smurt ildfast form.

Rengjør fiskefileter, dryss med sitron, salt og legg i fatet oppå løkringene. Bland crème fraîche med paprika, etter smake, og hell denne sausen over fiskefileten. Salt den lett.

- Tid i produktet: 12 minutter
- Brettplassering: 1

Snu retten etter at halve steketiden er utløpt.

Dampet Fisk

Ingredienser:

- 400 g poteter
- 2 bunter vårløk
- 2 hvitløksfedd
- 1 liten boks hakkede tomater (400 g)
- 4 laksefileter
- saft fra en sitron
- salt og pepper
- 75 ml grønnsakskraft

Fremgangsmåte:

Legg kalkunen i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brettplassering: 1

- 50 ml hvitvin
- 1 kvast frisk rosmarin
- 150 ml vin
- 1/2 bunt frisk timian

Fremgangsmåte:

Vask potetene, skrell dem, skjær dem i fire og kok dem i vann med salt i 25 minutter. Hell av vannet og skjær potetene i skiver.

Vask vårløken og skjær den i tynne skiver. Skrell hvitløksfeddene og skjær dem i biter. Bland løken, hvitløken og de hakkede tomatene.

Stenk laksefiletene med saften av en sitron og la det stå og marinere. Tørk deretter av filetene og krydre dem med salt og pepper.

Bland grønnsakene og potetene og legg dem i et smurt ildfast fat. Krydre og legg laksen på toppen.

Hell grønnsakskraft og hvitvin over, fordel rosmarin og timian på toppen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 2

Flyndreruller

Ingredienser:

- 4 lomfileter eller rødspettefilet
- saft fra en halv sitron
- salt, nykvernet svart pepper
- 100 g spinat, frossen, tint
- 1 fedd hvitløk
- 2 ss hvitvin
- 50 ml kremfløte
- 1 eggeplomme

Fremgangsmåte:

Dryss over fiskefileten med sitronsaft og smak til med salt og pepper. Klem ut spinaten og krydre med hvitløk. Dekk lomrefiletene med spinat og rull til en sylinder. Legg den i en smurt ildfast form og pass på at de tynne endene av filetene er brettet under. Dryss over rullene med hvitvin.

Visp fløten og eggeplommen sammen og salt lett. Bruk en skje og legg den på fiskerullene.

- Tid i produktet: 17 minutter
- Brett plassering: 2

Fiskefilét**Ingredienser:**

- 600 – 700 g filet av gjedde, laks eller sjørørret
- 150 g revet ost
- 250 ml kremfløte
- 50 g strøkavring
- 1 ts estragon

- hakkert persille
- salt, pepper
- sitron
- smør

Fremgangsmåte:

Mariner fiskefiletene med sitronsaft og la det ligge en stund i marinade. Tørk deretter av overflødig sitronsaft med tørkepapir. Krydre fiskefiletene med pepper og salt på begge sider. Legg deretter fiskefiletene i en smurt ildfast form.

Bland revet ost, fløte, strøkavring, estragon og hakkert persille. Fordel blandingen over fiskefiletene med en gang, og legg små smørflak på toppen av blandingen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brett plassering: 2

Frossen fiskefilét

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Myk Kake

Kremet Eplepai**Ingredienser:**

- 2 plater original sveitsisk butterdeig (kjevlet til firkantet leiv)
- 50 g malte hasselnøtter
- 1,2 kg epler
- 3 egg
- 300 ml kremfløte
- 70 g sukker

Fremgangsmåte:

Sett butterdeigen (wienerbrød) på et godt smurt stekebrett og stikk over hele bunnen med en gaffel. Spre hasselnøttene jevnt over det hele. Skrell epler, ta ut kjernene og skjær i 12 skiver. Spre skivene jevnt utover butterdeigen. Bland egg, krem, sukker og

vaniljesukker godt sammen og legg over eplene.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brett plassering: 3

Sitron Bløtkake**Ingredienser til deigen:**

- 250 g smør
- 200 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 4 egg
- 150 g hvetemel
- 150 g maismel
- 1 strøken ts bakepulver
- revet skall av 2 sitroner

Ingredienser til glaseringen:

- 125 ml sitronsaft
- 100 g melis

Andre:

- Brødform, 30 cm lang
- Margarin til smøring
- Strøkavring til strøing

Fremgangsmåte:

Ha smør, sukker, sitronskall, vaniljesukker og salt i en bolle og rør det til en luftig masse.

Ha i eggene, ett og ett, og rør det luftig igjen.

Ha melet blandet med maisenna og bakepulver i massen og rør forsiktig.

Hell deigen i den smurte og strødde brødformen, stryk den glatt og sett den inn i produktet.

Etter steking blandes sitronsaft og melis. Snu den ferdigstekte kaken på et stykke aluminiumsfolie.

Brett folien opp langs kantene på kaken slik at glasuren ikke renner utover. Stikk huller i kaken med en trepinne og smør glasuren utover med en slikkepott. La kaken trekke litt.

- Tid i produktet: 75 minutter
- Brett plassering: 2

Gulrotkake**Ingredienser til deigen:**

- 150 ml solsikkeolje
- 100 g brunt sukker
- 2 egg
- 75 g sirup
- 175 g hvetemel
- 1 ts kanel
- 1/2 teskje revet ingefær
- 1 ts bakepulver
- 200 g finraspede gulrøtter
- 75 g sultaner
- 25 g raspet kokosnøtt

Ingredienser til fyllet:

- 50 g smør

- 150 g kremost
- 40 g sukkerkrystaller
- malte hasselnøtter

Andre:

- Rund, smurt bakeform, 22 cm diameter

Fremgangsmåte:

Rør sammen solsikkeolje, brunt sukker, egg og sirup. Skjær i resten av ingrediensene for blandingen.

Ha blandingen i den smurte formen.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brett plassering: 2

Etter steking:

Bland smør, kremost og sukkerkrystaller (om nødvendig, tilsett litt melk for å gjøre blandingen mykere).

Spre over kaken når den er avkjølt og strø malte hasselnøtter på toppen.

Kringle**Ingredienser til deigen:**

- 650 g hvetemel
- 20 g gjær
- 200 ml melk
- 40 g sukker
- 5 g salt
- 5 eggeplommer
- 200 g mykt smør

Ingredienser til fyllet:

- 250 g hakkede valnøtter
- 20 g strøkavring
- 1 teskje malt ingefær
- 50 ml melk
- 60 g honning
- 30 g smeltet smør
- 20 ml rom

Ingredienser til glasuren:

- 1 eggeplomme
- litt melk
- 50 g mandelflak

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten. Kutt opp gjæren i terninger, plasser den i hullet med melken og litt av sukkeret og melet fra kantene, strø mel over og la deigen heve på et varmt sted inntil melet på toppen viser sprekker.

Tilsett resten av sukkeret på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig. La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse.

Bland sammen alle ingrediensene til fyllet. Del deigen i tre like store stykker og kjevle dem ut til lange rektangler. Ta på en tredjedel av fyllet på hvert bit og rull deretter deigene sammen.

Lag en flette av de tre deigstykkene. Pensle overflaten av fletten med en blanding av eggeplomme og melk og strø skivede mandler over.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brett plassering: 2

Tysk Ringkake

Ingredienser til bunnen:

- 500 g hvetemel
- 1 liten pakke tørrgjær (8 g tørr gjær eller 42 g fersk gjær)
- 80 g melis
- 150 g smør
- 3 egg
- 2 strøkne teskjeer salt
- 150 ml melk
- 70 g rosiner (bløtlegges på forhånd i 20 ml kirsch i 1 time)

Ingredienser til glassuren:

- 50 g hele, skrellede mandler

Fremgangsmåte:

Ha mel, tørrgjær, melis, smør, egg, salt og melk i en blandebolle og kna til en smidig gjærdeig. Dekk til deigen i bollen og la den heve i 1 time.

Kna inn de bløtlagte rosinene i deigen for hånd.

Legg mandlene enkeltvis i hvert hull i en smurt og melet gugelhupf-form (randform).

Form deretter deigen til en pølse og legg den i gugelhupf-formen. Dekk til og la den heve igjen i 45 minutter.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brett plassering: 2

Brownies

Ingredienser:

- 250 g alminnelig sjokolade
- 250 g smør
- 375 g sukker
- 2 pakker vaniljesukker (ca 16 g)
- 1 klype salt
- 5 spiseskjeer vann
- 5 egg
- 375 g valnøtter
- 250 g hvetemel
- 1 ts bakepulver

Fremgangsmåte:

Brekk sjokolade i større biter og la det smelte i vannbad.

Pisk hvitt smør, sukker, vaniljesukker, salt og vann, legg til eggene og den smeltede sjokoladen.

Hakk valnøttene grovt, blant med melet og bakepulveret og skjær inn i sjokoladeblanding.

Legg bakepapir i et stekebrett, ha i deigen og glatt den ut.

- Tid i produktet: 50 minutter
- Brett plassering: 3

Etter steking:

Avkjøl og fjern bakepapiret og kutt i firkanter.

Muffins

Ingredienser:

- 150 g smør
- 150 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- raspet skall av én uvokset sitron
- 2 egg
- 50 ml melk
- 25 g maismel
- 225 g hvetemel
- 10 g bakepulver
- 1 glass surkirsebær (375 g)
- 225 g sjokoladebiter

Andre:

- Papirformer, ca. 7 cm diameter

Fremgangsmåte:

Rør smør, sukker, vaniljesukker, salt og raspet skall av én uvokset sitron sammen. Tilsett egg og rør hvitt igjen.

Bland maisenna, mel og bakepulver og skjær inn i melkeblandingen.

Skyll surkirsebær og skjær inn i blandingen med sjokoladebiter.

Ha blandingen i papirformene, sett formene på et stekebrett og sett den inn i produktet. Hvis mulig, bruk muffinsbrett.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brett plassering: 3

Lett Bløtkakebunn**Ingredienser:**

- 4 egg
- 2 ss varmt vann
- 50 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 100 g sukker
- 100 g hvetemel
- 100 g maismel
- 2 strøkne ts bakepulver

Andre:

- Rund bakeform, 28 cm, svart, med bakepapir i bunnen

Fremgangsmåte:

Skill eggehvite og plommene. Pisk sammen eggeplommene med varmt vann, 50 g sukker, vaniljesukker og salt. Pisk eggehviter med 100 g sukker til det dannes topper.

Sikt mel, maisenna og bakepulver.

Bland forsiktig eggehvite og plommene. Skjær deretter forsiktig inn i melblandingen. Hell blandingen i bakeformen, jevn den ut og sett i produktet.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brett plassering: 2

Savarinkake**Ingredienser til deigen:**

- 350 g hvetemel
- 1 liten pakke tørrgjær (8 g tørr gjær eller 42 g fersk gjær)
- 75 g sukker
- 100 g smør
- 5 eggeplommer
- 1/2 ts salt
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 125 ml melk

Etter steking:

- 375 ml vann
- 200 g sukker
- 100 ml plumme-brandy eller 100 ml appelsinlikør

Fremgangsmåte:

Ha mel, tørrgjær, sukker, smør, eggeplommer, salt, vaniljesukker og melk i en blandebolle og kna til en smidig gjærdeig. Dekk til deigen i bollen og la den heve i 1 time. Legg deretter deigen i en smurt, ringformet kakeform og dekk til. La den heve igjen i 45 minutter.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brett plassering: 1

Etter steking:

Kok opp vann og sukker og avkjøl.

Tilsett plumme-brandy eller appelsinlikør til sukkervannet og bland.

Når kaken er avkjølt, stikk flere hull i den med en trepinne og la blandingen trekke seg jevnt inn i kaken.

Tosca Kake

Ingredienser til deigen:

- 375 g hvetemel
- 20 g gjær
- 150 ml lunken melk
- 60 g sukker
- 1 klype salt
- 2 eggeplommer
- 75 g mykt smør

Ingredienser til strøkaken:

- 200 g sukker
- 200 g smør
- 1 ts kanel
- 350 g hvetemel
- 50 g hakkede nøtter
- 30 g smeltet smør

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten. Kutt opp gjæren i terninger, plasser den i hullet med melken og litt av melet fra kantene, strø mel over og la deigen heve på et varmt sted inntil melet på toppen viser sprekker.

Tilsett resten av sukkeret, eggeplommene og saltet på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig.

La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse. Kjevle ut deigen, legg den på et smurt stekebrett og la den heve på nytt.

Ha smør, sukker og kanel i en bolle og rør det sammen.

Tilsett melet og kna det sammen, slik at du lager en smulet blanding.

Bre smøret utover den hevede deigen. Fordel strøsselblanding jevnt utover deigen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brett plassering: 3

Formkake

Ingredienser:

- 5 egg
- 340 g sukker
- 100 g smeltet smør
- 360 g hvetemel
- 1 pakke bakepulver (ca. 15 g)
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 200 ml kaldt vann

Andre:

- Rund bakeform, 28 cm, svart, med bakepapir i bunnen

Fremgangsmåte:

Ha sukker, egg, vaniljesukker og salt i en bakebolle og rør det sammen i 5 minutter. Tilsett deretter smeltet smør til blandingen.

Tilsett melet med bakepulveret iblant i kremblandingen og rør i.

Tilsett kaldt vann til slutt og bland alt godt. Hell blandingen i bakeformen, jevn den ut og sett i produktet.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brett plassering: 2

Bestemors eplekake

Ingredienser:

- 250 g smør
- 250 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 100 g marsipan
- 5 egg
- 500 g hvetemel
- 1 pakke bakepulver (ca. 15 g)
- 1 pose ingefærkrydder (ca. 20 g)
- 50 g kakaopulver
- 150 ml rødvin
- 1,2 kg epler

Fremgangsmåte:

Ha smør, sukker, vaniljesukker og salt i en bolle og pisk det sammen til det blir en luftig deig. Tilsett marsipan delt i små biter, og visp til blandingen er jevn. Tilsett egg og visp til blandingen er luftig. Tilsett mel, bakepulver, ingefærkrydder og kakao i blandingen. Rør inn rødvinn. Ha deigen i et stekebrett med bakepapir, og glatt ut overflaten. Skrell epler, fjern kjernehuset og skjær dem i 0,5 cm tykke skiver. Plommeuré: Legg skivene oppå deigen, og fyll hullene som er igjen etter kjernehusene med plommeuré. Sett de deretter inn i produktet.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brettplassing: 3
- La kaken avkjøle og fjern bakepapiret.

Glaser:

- 250 ml eplesaft
- 1 pose klar kakeglasur
- La kaken avkjøle og fjern bakepapiret. Lag glasuren med eplesaft og kakeglasur og bre den over kaken.

Mandelkake

Ingredienser til deigen:

- 5 egg
- 200 g sukker
- 100 g marsipan
- 200 ml olivenolje
- 450 g hvetemel
- 1 spiseskje kanel
- 1 pakke bakepulver (ca. 15 g)
- 50 g hakkede pistasjnøtter
- 125 g malte mandler
- 300 ml melk

Ingredienser til fyllet:

- 200 g aprikosylltetøy
- 5 spiseskjeer melis
- 1 ts kanel
- 2 ss varmt vann
- mandelflarn

Andre:

- 28 cm bakeform

Fremgangsmåte:

Pisk sammen egg, sukker og marsipan i 5 minutter, tilsett deretter langsomt olivenoljen til eggeblanding.

Sikt melet, kanelen og bakepulveret, bland deretter inn de hakkede pistasjnøttene og hakkede mandlene i melet. Skjær deretter forsiktig inn i eggeblanding, sammen med melken.

Ha deigen i kakeformen når bunnen er strødd med strøkkavring.

- Tid i produktet: 70 minutter
- Brettplassing: 2

Etter steking:

Varm opp aprikosylltetøyet og fordel det over kaken med en pensel. Avkjøl. Bland sammen melis, kanel og varmt vann og fordel det over kaken. Strø deretter straks mandelflak over den glaserte toppen av kaken.

Eplestrudel, frossen

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Ostekake

Ingredienser til bunnen:

- 150 g hvetemel
- 70 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 egg
- 70 g mykt smør

Ingredienser til ostekremen:

- 3 eggehviter
- 50 g rosiner
- 2 spiseskjeer rom
- 750 g mager kvark
- 3 eggeplommer
- 200 g sukker
- saft fra én sitron
- 200 g crème fraîche

- 1 pakke vaniljesaus i pulverform, vaniljesmak (40 g eller tilsvarende mengde pulver for å lage pudding av 500 ml melk)

Andre:

- Sort, rund, smurt bakeform, 26 cm diameter

Fremgangsmåte:

Sikt melet i en bakebolle. Tilsett resten av ingrediensene og bland med en miksmaster. Sett blandingen i kjøleskapet i 2 timer.

Legg ca. 2/3 av blandingen i bunnen av den smurte kakeformen og prikk den godt med en gaffel.

Lag en kant omtrent 3 cm høy med resten av blandingen.

Pisk eggene med miksmasteren til de er stive. Skyll rosinene og la dem renne godt av seg. Hell rommen over rosinene og la dem trekke.

Bland mager kvark, eggeplommer, sukker, sitronsaft, crème fraîche og vaniljesauspulveret i en bolle og rør godt sammen.

Til sutt må du tilsette de piskede eggehviten og rosinene i kvarkblandingen.

- Tid i produktet: 85 minutter
- Brett plassering: 2

Fruktkake**Ingredienser:**

- 200 g smør
- 200 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 3 egg
- 300 g hvetemel
- 1/2 pakke bakepulver (ca. 8 g)
- 125 g rips
- 125 g rosiner
- 60 g hakkede mandler

- 60 g kandisert sitron- eller appelsinskall
- 60 g hakkede, kandiserte kirsebær
- 70 g hele, skåldede mandler

Andre:

- Sort bakeform, 24 cm i diameter
- Margarin til smøring
- Strøkekavring til strøing

Fremgangsmåte:

Ha smør, sukker, vaniljesukker og salt i en bolle og rør det hvitt. Ha i eggene, ett og ett, og rør hvitt igjen. Ha melet blandet med bakepulver i massen og rør forsiktig.

Rør frukten også inn i blandingen.

Hell røren i den smurte og strødde bakeformen og trekk røren litt høyere opp på kanten enn i midten. Dekorér kanten og midten av kaken med de hele, skåldede mandlene. Sett kaken i produktet.

- Tid i produktet: 100 minutter
- Brett plassering: 2

Fruktterte**Ingredienser til butterdeigen:**

- 200 g hvetemel
- 1 klype salt
- 125 g smør
- 1 egg
- 50 g sukker
- 50 ml kaldt vann

Ingredienser til fyllet:

- Sesongens frukt (400 g epler, pærer, sure kirsebær, osv.)
- 90 g malte mandler
- 2 egg
- 100 g sukker
- 90 g mykt smør

Andre:

- Paiform 28 cm i diameter, smurt

Fremgangsmåte:

Sikt mel i en blandebolle, bland salt og smør, skjær inn i melet i små biter. Tilsett

egg, sukker og kaldt vann og kna sammen til en deig.

Avkjøl deigen i 2 timer i kjøleskapet. Rull ut den avkjølte deigen og legg i den smurte paiformen og stikk med gaffel. Rens frukt, ta ut kjerner, steiner eller frø og legg i små

biter eller skiver på deigen. Ha malte mandler, egg, sukker og mykt smør i en bolle og rør sammen. Legg frukten på toppen og fordel det utover.

- Tid i produktet: 50 minutter
- Brett plassering: 2

Pizza/Pai/Brød

Pizza

Ingredienser til deigen:

- 14 g gjær
- 200 ml vann
- 300 g hvetemel
- 3 g salt
- 1 ss olje

Ingredienser til fyllet:

- 1/2 liten boks hakkede tomater (200 g)
- 200 g revet ost
- 100 g salami
- 100 g kokt skinke
- 150 g sopp (hermetisk)
- 150 g fetaost
- oregano

Andre:

- Smurt stekebrett

Fremgangsmåte:

Smuldre gjæren i en bolle og løs den opp i lunke vann. Bland saltet i melet og tilsett melet, saltet og oljen i bollen.

Kna ingrediensene til en smidig deig som løsner fra bollen. Sett deigen på et lunt sted og la den heve tildekket til dobbel størrelse.

Kjevle ut deigen og legg den på det smurte stekebrettet. Prik i bunnen med en gaffel.

Fordel ingrediensene til fyllet lagvis utover deigen i angitt rekkefølge.

- Tid i produktet: 25 minutter
- Brett plassering: 2

Frossen panpizza

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Avkjølt pizza

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Frossen pizza

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Frosne pizzabiter

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Urtefylte Piroger

Ingredienser til deigen:

- 300 g hvetemel
- 20 g gjær
- 125 ml melk
- 1 egg
- 50 g smør
- 3 g salt

Ingredienser til fyllet:

- 750 g løk
- 250 g bacon
- 3 egg
- 250 g crème fraiche

- 125 ml melk
- 1 ts salt
- 1/2 ts malt pepper

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten.

Smuldre opp gjæren, legg den i fordypningen og bland den med melken og litt mel fra kantene. Strø mel over, og la det heve på et varmt sted til melet som er strødd på før første heving sprekker opp.

Legg egget og smøret på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig.

La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse.

I mellomtiden skreller du løken, deler dem i fire og skjærer dem i tynne skiver.

Skjær opp baconet og stek det lett med løk, uten å brune det. Avkjøl.

Kjevle ut deigen og legg den på et smurt stekebrett, prikk bunnen med en gaffel og klem kantene opp. La deigen heve på nytt.

Rør sammen eggene, crème fraîche, melk, salt og pepper. Fordel avkjølt bacon og løk over deigen. Fordel blandingen jevnt over det hele.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brett plassering: 3

Quiche Lorraine

Ingredienser til buttedeigen:

- 200 g hvetemel
- 2 egg
- 100 g smør
- 1/2 ts salt
- litt pepper
- 1 klype muskat

Ingredienser til fyllet:

- 150 g revet ost
- 200 g kokt skinke eller magert bacon
- 2 egg

- 250 g rømme
- salt, pepper og muskatnøtt

Andre:

- Sort kakeform, smurt, diameter på 28 cm

Fremgangsmåte:

Ha mel, smør, egg og krydder i en bolle og rør det sammen til en fin deig. Sett deigen i kjøleskapet i noen timer.

Kjevle ut deigen og legg den i den smurte kakeformen. Prikk deigen med en gaffel.

Fordel baconet utover deigen.

For å lage fyllet, pisk sammen eggene, rømmen og krydderet. Tilsett deretter osten.

Hell fyllet over baconet.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brett plassering: 2

Ostepai

Ingredienser:

- 1,5 plater original sveitsisk butterdeig (kjevlet til firkantet leiv)
- 500 g revet ost
- 200 ml fløte
- 100 ml melk
- 4 egg
- salt, pepper og muskatnøtt

Fremgangsmåte:

Legg deigen på et godt smurt stekebrett. Prikk så deigen godt overalt med en gaffel.

Spre osten jevnt utover deigen. Bland fløte, melk og egg og krydre med salt, pepper og muskatnøtt. Bland godt igjen og hell over osten.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brett plassering: 3

Tyrkisk Borek M/Feta

Ingredienser:

- 400 g fetaost
- 2 egg
- 3 ss hakket bladpersille

- svart pepper
- 80 ml olivenolje
- 375 g filodeig

Fremgangsmåte:

Bland fetaost, egg, persille og pepper. Dekk til filodeigen med et fuktig klede, så den ikke tørker ut. Legg 4 flak oppå hverandre, og pensle hver av dem lett med olje.

Skjær i fire strimler, ca. 7 cm lange.

Legg 2 toppede ss fetablanding i hjørnet av hver strimmel og brett strimmelen diagonalt sammen til en trekant.

Legg strimlene opp-ned på et stekebrett og pensle med olje.

- Tid i produktet: 25 minutter
- Brett plassering: 2

Piroger (30 småstykker)**Ingredienser til deigen:**

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

Ingredienser for fyllet:

- 1 lite hode hvitkål (400 g)
- 50 g bacon
- 2 ss klart smør
- salt, pepper og muskatnøtt
- 3 ss rømme
- 2 egg

Andre:

- Stekebrett med bakepapir

Fremgangsmåte:

Kna speltmel, smør, mager kvark og litt salt til en deig og legg den i kjøleskapet.

Skjær kålen i tynne strimler. Skjær baconet i terninger og stek det i klart smør. Tilsett kålen og stek til den er myk. Krydre med salt, pepper og muskatnøtt og vend inn rømmen.

Fortsett å steke til all væsken er fordampet.

Hardkok eggene. La dem avkjøles og skjær dem i terninger, blant dem i kålen og la blandingen avkjøles.

Kjevle ut deigen og skjær ut runde ringer med diameter på 8 cm.

Legg litt fyll midt i hver av dem og brett deigen over. Klem sammen kantene med en gaffel slik at pirogene lukkes helt.

Legg pirogene på et stekebrett med bakepapir og pensle dem med eggeplomme.

- Tid i produktet: 20 minutter
- Brett plassering: 3

Formbrød**Ingredienser:**

- 1 000 g hvetemel
- 40 g gjær eller 20 g tørrgjær
- 650 ml melk
- 15 g salt

Andre:

- Stekebrett som er smurt eller med bakepapir

Fremgangsmåte:

Hell mel og salt i en stor bolle. Løs opp gjæren i lunken melk og tilsett gjærblendingen til melet. Kna alle ingrediensene til en jevn deig. Avhengig av melkvaliteten kan det være behov for litt mer melk for å få en god deig.

La deigen heve til dobbel størrelse.

Skjær deigen i to og form dem til to lange brød og legg dem på et stekebrett som er smurt eller dekket med bakepapir.

La brødene heve med ca 50 %.

Strø på litt mel før steking, og lag tre til fire minst 1 cm dype, diagonale snitt med en skarp kniv.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brett plassering: 2

Bondebrød

Ingredienser:

- 500 g hvetemel
- 250 g rugmel
- 15 g salt
- 1 liten pakke tørrgjær
- 250 ml vann
- 250 ml melk

Andre:

- Stekebrett som er smurt eller med bakepapir

Fremgangsmåte:

Hell hvetemel, rugmel, salt og tørrgjær i en stor bolle.

Bland vann, melk og salt og tilsett i melet. Kna alle ingrediensene til en jevn deig. La deigen heve til dobbel størrelse.

Form deigen til et langt brød og legg brødet på stekebrettet som er smurt eller dekket med bakepapir.

La brødet heve med ca 50 %. Strø litt mel over deigen før den settes i ovnen.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brett plassering: 2

Mørdeig

Ingredienser til deigen:

- 750 g hvetemel
- 30 g gjær
- 400 ml melk
- 10 g sukker
- 15 g salt
- 1 egg
- 100 g mykt smør

Ingredienser til glasuren:

- 1 eggeplomme
- litt melk

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten. Kutt opp gjæren i terninger, plasser den i hullet med melken og litt av sukkeret og melet fra kantene, strø mel over og la deigen heve på et varmt sted inntil melet på toppen viser sprekker.

Tilsett resten av sukkeret, saltet, eggene og smøret på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig.

La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse.

Vei deretter ut tre ilke store biter deig og form den enkelte av dem til et rep. Flett de tre repene sammen.

Dekk til og la heve i en halv time til. Dekk til fletten med en blanding av eggeplomme og melk og sett i ovnen.

- Tid i stekeovnen: 50 minutter
- Brett plassering: 2

Brød/Rundstykker

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Frosne brød/rundstykker

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Retter I Ildfast Form

Fylte sopp

Ingredienser for 3 personer:

- 6-8 store sopper
- salt
- pepper
- sitronsaft
- 1 liten biffotomat, hakket, ca 150 g
- 1/2 bunt persille, hakket
- flere basilikumblad, hakket

- 1 stykke formbrød, revet i stykker
- 75 g Gorgonzola, i terninger
- 3 ss fløte

Fremgangsmåte:

Rengjør soppen. Vri deretter ut stilkene og skjær dem i små terninger. Krydre med salt og pepper og drypp over sitronsaft.

Bland de krydrede soppstilkene med biffomat, persille og basilikum, brød, gorgonzola og fløte, krydre så med salt og pepper. Stapp det i sjampinjongtoppene og legg dem i en smurt ildfast form(mikrobølgeovnsikker).

- Tid i produktet: 33 minutter
- Brett plassering: 1

Fylte tomater

Ingredienser for 2 personer:

- 4 store tomater, hver ca 300 g
- 1 liten squash, ca 80 g
- 60 g sopp
- 1 sjalottløk
- 2 ss olje
- 100 g kokt ris
- 50 ml vegetabilsk buljong
- 75 g mozzarella
- 1 ss hakket persille
- salt
- nykvernet svart pepper

Fremgangsmåte:

Skjær av et lokk på hver av tomatene. Ved hjelp av en teskje, grav ut innsiden for å etterlate en kant av omtrent 1 cm. Hakk tomatkjøttet fint. Forbered squashen og skjær den i terninger. Skjær soppen i skiver. Skrell og finhakk sjalottløken.

Varm oljen i en panne. Stek sjalottløken. Ha i squashen og soppen og stek kort. Tilsett ris, hakket tomat og buljong og la det koke i 5 minutter. Skjær mozzarellaen i små terninger. Tilsett mozzarella og persille i risen og krydre med salt og pepper. Fyll tomatene med ris og sett på tomatlokkene.

Plasser tomatene i en smurt ildfast form (mikrobølgeovnsikker).

- Tid i produktet: 15 minutter
 - Brett plassering: Bottom glass plate
- Snu retten etter at halve steketiden er utløpt.

Potetgrateng med squash

Ingredienser for 2 personer:

- 250 g poteter
- 200 g squash
- salt
- nykvernet hvit pepper
- 130 g blandet revet ost (f.eks pizzamix)
- 1 liten boks ansjos, 60 g
- 1 hvitløksfedd, knust
- 1 sjalottløk, finhakket
- 150 ml helfløte
- friske urter (f.eks basilikum, merian, oregano, timian) eller krydderblanding
- litt olivenolje

Fremgangsmåte:

Skrell potetene og skjær i tynne skiver.

Vask squashen og tørk dem forsiktig med kjøkkenpapir. Skjær i tynne skiver. Smør en ildfast form med olivenolje (mikrobølgeovnsikker) med olivenolje.

Bland potet- og squashskivene sammen, og smak til med salt og pepper. Bland i 100 g ost, hvitløk og sjalottløk og legg lagvis i formen med ansjos.

Bland fløten sammen med den resterende osten. Tilsett finhakkede urter eller krydderblanding. Bland forsiktig og spre over retten med skje.

- Tid i produktet: 33 minutter
- Brett plassering: 1

Ostegrateng

Ingredienser for 3 personer:

- 8 brødsiver av formbrød
- 100 ml hvitvin

- 1 løk, skåret i tynne ringer
- 100 g revet ost (Gruyere eller Alpine ost)
- 400 ml melk
- 3 egg
- salt
- nykvernet svart pepper
- muskat, fersk revet
- 100 g terninger bacon, røkt
- 40 g flak med smør
- 1 bunt gressløk

Fremgangsmåte:

Skjær brødet diagonalt i begge retninger for å lage 32 trekant. Plasser alternative lag av brød og løkringer i en flat ildfast form (mikrobølgeovnsikker). Dryss over med litt hvitvin.

Pisk osten sammen med melk og egg. Krydre etter smak og hell over brødet. Spre bacon jevnt over retten og strø deretter smørflak over toppen.

Spre gressløk over retten før servering.

- Tid i produktet: 30 minutter
- Brett plassering: 1

Purre gryte

Ingredienser for 2–3 personer:

- 500 g purreløk
- 250 g kesam (halvfett)
- 50 ml crème fraîche
- 1 egg
- 50 g ost, revet, f.eks Parmesan
- 1 fedd hvitløk
- salt
- nykvernet svart pepper
- 2–3 skiver skinke
- 1 toppet spiseskje brødsmuler
- smørflak

Fremgangsmåte:

Skjær purren i 1 cm tykke ringer og stek i kokende saltet vann i 5 minutter. Hell av vannet og la dem renne godt av. Skjær skinken i strimler.

Rør kesam, crème fraîche, egg og 2/3 av osten sammen. Knus hvitløken inn i blandingen og rør det i. Til slutt tilsetter du purre og skinke. Krydre med salt og pepper. Legg det i en smurt ildfast form umiddelbart (mikrobølgeovnsikker) umiddelbart.

Bland resten av osten og brødsmulene sammen og strø over retten. Dryss over rikelig med flak av smør.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brett plassering: 1

Fylte cannelloni

Som en forrett for 4 personer

Som en hovedrett for 2 personer

Ingredienser:

- 1 løk, finhakket
- 1 ts margarin
- 1 fedd hvitløk
- 1 pakke frossen spinat (300 g)
- 150 g revet ost
- 1 boks tomater (400 g)
- 10 cannelloni rør (ukokt)
- instant kraftblanding
- salt
- hvit pepper
- oregano
- paprika
- muskatnøtt

Fremgangsmåte:

Stek løken i margarin i en panne. Ha i den frosne spinaten og rør om etter hvert som spinaten smelter. Fortsett tilberedningen i ca 5 minutter, smak til med 50 g revet ost, hvit pepper, instant kraftblanding, knust hvitløksfedd og muskat. Kok opp og la det koke i 3 – 4 minutter. Fyll cannelloniene med blandingen.

For å lage en tomatbase, hell innholdet i boksen i en ildfast form (mikrobølgeovnsikker), knus tomatene med

en gaffel, og krydre med salt, hvit pepper, oregano og paprika. Ta ut halvparten av tomatbasen i en separat skål.

Hell halve tomatbasen i en ildfast form og legg fylt cannaroni på den, dekk til resten av tomatbasen.

- Tid i produktet: 26 minutter
- Brett plassering: 1

Potetgrateng

Ingredienser:

- 1000 g poteter
- 1 ts hver av salt, pepper og muskat
- 2 hvitløksfedd
- 200 g revet ost
- 200 ml melk
- 200 ml kremfløte
- 4 ss smør

Fremgangsmåte:

Skrell potetene og skjær dem i tynne skiver, tørk dem og krydre.

Gni inn en ildfast form (mikrobølgeovnsikker) med et hvitløksfedd og smør den med litt smør.

Legg halvparten av potetskivene i fatet og strø noe av den revne osten over. Fordel resten av potetskivene i et lag oppå osten, og strø over resten av osten.

Knus det andre hvitløksfeddet og pisk det sammen med melken og fløten. Hell blandingen over potetene og legg resten av smøret i små klumper på toppen av gratengen.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brett plassering: 1

Spätzle med grønnsaker

Ingredienser for 2 personer:

- 250 g fersk spaetzle
- 2 middels store pinner selleri, ca 100 g
- 1 stor gulrot, ca 150 g
- 1 ss smør

- 50 ml buljong
- 100 g vanlig kremost eller kremost med urter (f.eks Cantadou)
- salt
- nykvernet svart pepper
- 1/2 bunt gressløk
- 30 g revet ost, f.eks Sbrinz eller Parmesan
- 100 ml matfløte

Fremgangsmåte:

Legg spaetzle i en smurt ildfast form (mikrobølgeovnsikker).

Forbered og skjær sellerien og gulroten opp i terninger. Stek kort i smør i stekepanne. Ha i buljong, legg på lokk og kok grønnsakene i 5 minutter. Ta pannen av fra varmen. Rør inn kremost. Krydre grønnsakene med salt og pepper.

Hell vegetabilsaus over spaetzle. Bruk en saks til å kutte opp gressløken over retten. Dryss over med revet ost og spre over litt fløte.

- Tid i produktet: 16 minutter
- Brett plassering: 2

Pastagrateng

Ingredienser:

- 1 liter vann
- salt
- 250 g tagliatelle
- 250 g kokt skinke
- 20 g smør
- 1 bunt persille
- 1 løk
- 100 g smør
- 1 egg
- 250 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt
- 50 g revet parmesan

Fremgangsmåte:

Kok opp vannet med litt salt. Ha tagliatellen i det kokende saltede vannet og la den koke i ca.12 minutter. Hell av vannet.

Skjær skinken i terninger.

Varm smøret i en stekepanne.

Hakk persillen. Skrell løken og hakk den også. Dampkok begge i stekepannen.

Smør et ildfast form med litt smør. Bland tagliatelle, skinke og dampet persille og løk og ha i fatet.

Bland egg og melk og krydre med salt, pepper og muskatnøtt. Hell det deretter over pastablandingen. Fordel deretter parmesanosten over formen.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brett plassering: 2

Biffgryte

Ingredienser:

- 600 g oksekjøtt
- salt og pepper
- mel
- 10 g smør
- 1 løk
- 330 ml mørkt øl
- 2 ts brunt sukker
- 2 ts tomatpuré
- 500 ml kjøttkraft

Fremgangsmåte:

Skjær oksekjøttet i terninger, krydre det med salt og pepper og strø litt mel over.

Varm opp smøret i en stekepanne og brun kjøttbitene. Legg deretter kjøttet i en ildfast form.

Skrell løken og finhakk den, stek den forsiktig i litt smør. Legg den deretter i fatet, oppå kjøttet.

Bland mørkt øl, brunt sukker, tomatpuré og kjøttkraft i stekepannen og la det koke opp. Hell deretter blandingen over kjøttet (kjøttet skal dekkes helt).

Legg på lokket og sett formen i produktet.

- Tid i produktet: 120 minutter
- Brett plassering: 2

Lasagne

Ingredienser til kjøttsausen:

- 100 g fettsprengt bacon
- 1 løk
- 1 gulrot
- 100 g selleri
- 2 ss olivenolje
- 400 g blandet kjøttdeig
- 100 ml kjøttkraft
- 1 liten boks hakkede tomater (ca. 400 g)
- oregano, timian, salt og pepper

Ingredienser til béchamelsausen:

- 75 g smør
- 50 g hvetemel
- 600 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt

Bland sammen med:

- 3 ss smør
- 250 g grønne lasagneplater
- 50 g revet parmesan
- 50 g revet, mild ost

Fremgangsmåte:

Skjær svoren av baconet med en skarp kniv. Fjern brusken og skjær baconet i terninger. Skrell løken og gulroten, vask sellerien og skjær alle grønnsakene i små terninger.

Varm opp oljen i en kasserolle, sauter baconet og grønnsakterningene under stadig omrøring.

Ha i kjøttdeigen litt etter litt, stek den kornet under stadig omrøring og hell i kjøttkraften for å kjøle det hele ned. Krydre kjøttsausen med tomatpuré, krydder, salt og pepper og la det hele småkoke under lokk ved svak varme i ca. 30 minutter.

I mellomtiden tilberedes béchamelsausen: Smelt smøret i en panne, tilsett melet og stek til det er gyllent, under omrøring. Hell i melken litt etter litt under stadig omrøring. Krydre sausen med salt, pepper og muskatnøtt og la den småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

Smør en stor, firkantet, ildfast gratengform med 1 ss smør. Legg lasagneplater, kjøttsaus, béchamelsaus og blandet ost lagvis i formen. Avslutt med béchamelsaus på toppen og strø over ost. Fordel resten av smøret i små flak utover toppen til slutt.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brett plassering: 2

Frossen Lasagne / Cannelloni

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Moussaka (for 10 personer)

Ingredienser:

- 1 hakket løk
- olivenolje
- 1,5 kg kjøttdeig
- 1 boks hakkede tomater (400 g)
- 50 g revet ost
- 4 ts strøkavring
- salt og pepper
- kanel
- 1 kg poteter
- 1,5 kg aubergine
- smør til steking

Ingredienser til béchamelsausen:

- 75 g smør
- 50 g hvetemel
- 600 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt

Bland sammen med:

- 150 g revet ost
- 4 ss strøkavring
- 50 g smør

Fremgangsmåte:

Dampkok hakket løk i litt olivenolje, tilsett deretter kjøttdeigen og småkok under opprøring.

Tilsett hakket tomat, revet emmentalerost og strøkavring, rør godt og la det koke opp.

Krydre deretter med salt, pepper og kanel og ta kjelen av platen.

Skrell potetene og skjær dem i 1 cm tykke skiver. Vask auberginene og skjær dem i 1 cm tykke skiver.

Tørk alle skivene med tørkepapir. Brun dem deretter i en panne med rikelig med smør.

I mellomtiden tilberedes béchamelsausen: smelt smøret i en panne, tilsett melet og stek til det er gyllent, under omrøring. Hell i melken litt etter litt under stadig omrøring. Krydre sausen med salt, pepper og muskatnøtt og la den småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

Legg potetskivene på bunnen av en smurt form og strø litt revet ost over. Legg et lag med auberginer oppå potetskivene. Legg deretter på litt av kjøttdeigblandingen. Hell deretter på litt av béchamel-sausen.

Legg så et nytt lag med poteter, etterfulgt av aubergine og deretter kjøttdeigblandingen. Det siste laget skal være béchamel-saus. Fordel resten av osten og strøkavringen på toppen. Smelt smøret og hell det over moussakaen.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brett plassering: 2

Innbakt Kjøtt Med Kumle

Ingredienser:

- Ca. 1 000 g kalkun i strimler
- 1 liten boks sjampinjonger (små)
- 500 g hakket løk
- 1 kg melbolledeig
- 400 g revet ost
- 250 ml kremfløte

Fremgangsmåte:

Krydre kalkunstrimlene med salt, pepper, paprika osv. Stek den hakkede løken. Tørk soppen godt. Bland sammen kjøttet, løken og soppen, og ha blandingen i et ildfast

ovnsfat. Bland sammen melbolledeigen og osten, og ha blandingen oppå kalkunblandingen. Hell over fløten.

- Tid i produktet: 75 minutter
- Brett plassering: 2

Pommes Frites

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Reven Potetegrateng

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Croquettes

Instruksjonene på pakningen viser riktig fremgangsmåte. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Dessert

Aprikoskrem

Ingredienser for 2 personer:

- 250 g aprikoser
- 100 ml hvitvin
- 2–3 ss sukker
- 150 g mascarpone eller kvark (kremost)
- 250 ml fløte
- 2 ss aprikoslikør eller kirsebærbrandy

Fremgangsmåte:

Bland aprikosene med hvitvin og sukker i en bolle og velg Aprikoskrem-programmet. Avkjøl.

Visp aprikoskompotten for å blande den godt, eller bruk en stavmikser. Rør mascarpone eller kvark inn i pureen, en skje om gangen.

Visp fløten til den blir stiv, og rør den forsiktig inn i aprikoskremen. Tilsett aprikoslikør eller kirsebærbrandy for å gi aprikoskremen en mild duft.

Sett kremen på et kjølig sted.

- Tid i produktet: 6 minutter
- Brett plassering: Bottom glass plate

Ferskener med Amaretto

Ingredienser for 2 personer:

- 4 halve pærer på boks
- 50 g amaretti

- 1 toppet ss sukker (1)
- 1 ss kakaopulver
- 1 ss Vin Santo (italiensk dessertvin) eller Grand Marnier
- smørflak
- 100 ml crème fraîche
- 1 ss sukker (2)

Fremgangsmåte:

Hell av vannet fra pærene og legg dem i en smurt ildfast form. Knus amarettikjeksene og bland de med sukker (1) og kakaopulver. Tilsett Vin Santo til du før en tykk røre. Form til 4 kuler og legg de i pærene.

Server de varme pærene med crème fraîche søtet med sukker (2).

- Tid i produktet: 5 minutter
- Brett plassering: Bottom glass plate

