

FINSMAKARE KULINARISK

SE

Receptbok

Innehåll

Tillagningstabeller	3	Fågel	22
Automatiska program	16	Fisk	25
Upptining	17	Mjuk Kaka	26
Kokning/Smältning	18	Pizza/Paj/Bröd	33
Gris/Kalv	19	Ugnsrätter/Gratänger	36
Nötkött/Vilt/Lamm	21	Efterrätter	42

Med reservation för ändringar.

Tillagningstabeller

Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Med den här funktionen kan du hålla maten varm. Temperaturen är automatiskt inställd på 80 °C.

Tallriksvärmare

Med den här funktionen kan du värma tallrikar och formar före servering. Temperaturen är automatiskt inställd på 70 °C.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första hyllnivån. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

Upptining

Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik. Täck inte maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden. Använd den första hyllnivån.

Bakning

- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugns Temperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

Bakning på en ugnsnivå

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kaka i ringform, mjuk kaka	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / sockerkaka	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Sponge cake / sockerkaka	Över-under-värme	160	35 - 50	2
Tårtbotten av mördeg ¹⁾	Varmluft	170 - 180	10 - 25	1
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	70 - 90	1
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-under-värme	180	70 - 90	1
Cheesecake, plåt ²⁾	Över-under-värme	160 - 170	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Vetefläta/krans	Över-under-värme	170 - 190	30 - 40	2
Tyskt julbröd ¹⁾	Över-under-värme	160 - 180	50 - 70	2
Bröd (rågbröd) ¹⁾	Över-under-värme			2
första		230	20	
därefter		160 - 180	30 - 60	
Petit-chouer/bakelser ¹⁾	Över-under-värme	190 - 210	20 - 35	2
Rulltårta ¹⁾	Över-under-värme	180 - 200	10 - 20	2
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Smörkakor/sockerkringlor ¹⁾	Över-under-värme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkakssmet) ²⁾	Varmluft	150 - 160	35 - 55	1
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkakssmet) ²⁾	Över-under-värme	170	35 - 55	1
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	1
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm) ¹⁾	Över-under-värme	160 - 180	40 - 80	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / mördegskaka / mördegsremсор	Varmluft	140	20 - 35	1
Short bread / Mördegskaka / Mördegsremсор ¹⁾	Över-under-värme	160	20 - 30	2
Småkakor av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 20	1
Bakverk med äggvita, maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	1
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Smördegskakor ¹⁾	Varmluft	170 - 180	20 - 30	1
Bullar ¹⁾	Över-under-värme	190 - 210	10 - 25	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Small cakes / Muffins ¹⁾	Varmluft	160	20 - 35	3
Small cakes / Muffins ¹⁾	Över-under-värme	170	20 - 35	2

1) Förvärm ugnen.

Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Varmluftsgrillning	210 - 230	10 - 20	1
Baguetter med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Milk rice	Över-undervärme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-undervärme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Förvärm ugnen.

Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Petit-chouer/bakelser ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Förvärm ugnen.

Småkakor/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / mördegskaka / mördegsrem-sor	140	25 - 45	1 / 3
Småkakor av socker-kaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Bakverk med äggvita, maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för magra, möra stycken av kött och fisk. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek.



VARNING! Se avsnittet "Råd och tips".

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur på mellan 80 °C och 150 °C. Normaltemperatur är 90 °C. När

temperaturen ställts in fortsätter ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.



Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

1. Bryn köttet i het stekpanna i 1 - 2 minuter på varje sida.
2. Sätt in köttet i den heta långpannan i ugnen på ugnsgallret.
3. Välj funktionen: Lågtemperaturstekning.

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Oxfilé	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Kalvstek	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Biff	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza (tunn botten) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza (med mycket fyllning) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Paj	180 - 200	40 - 55	3
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (kryddad pajdegsbotten)	170 - 190	45 - 55	3
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	3
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	3
Osyrat bröd ¹⁾	230	10 - 20	3
Smördegskakor ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroger (ryska version av calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Häll lite vatten i plåten för att förhindra att juicen eller fett bränner fast.

Kött som sprakar mycket kan tillagas i en ugnform utan lock.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

För att köttet ska bli saftigare:

- stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
- stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1 kg.
- ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Grytstek	Över-undervärme	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Fläsk

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bog, hals, skinkstek	Varm-luftsgri-ning	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Köttfär-slimpa	Varm-luftsgri-ning	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	Varm-luftsgri-ning	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalv

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kalvstek	Varm-luftsgri-ning	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalvlägg	Varm-luftsgri-ning	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lammstek med ben, lammstek	Varm-luftsgri-ning	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Fågel

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bitar av fågel	Varm-luftsgrillning	0,2 - 0,25 var	200	200 - 220	20 - 35	1
Halv kyckling	Varm-luftsgrillning	0,4 - 0,5 var	200	190 - 210	25 - 40	1
Kyckling, unghöna	Varm-luftsgrillning	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Anka	Varm-luftsgrillning	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Hel fisk	Över-under-värme	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Maträtter

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Desserter	Varm-luft	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)	Varm-luft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Välsma- kande rät- ter med råa ingre- dienser (potatis, grönsaker)	Varm- luft	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.

- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.
- Fövärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.



FÖRSIKTIGHET! Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oxfile, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Stek av gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Max Grill

Livsmedel	Tid (min)		Ugnsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Burgers/hamburga- re	9 - 13	8 - 10	3
Fläskfile	10 - 12	6 - 10	2
Korv	10 - 12	6 - 8	3

Livsmedel	Tid (min)		Ugnsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Nötbiffar / kalvbiffar	7 - 10	6 - 8	3
Toast / rostat bröd	1 - 3	1 - 3	3
Varma smörgåsar	6 - 8	-	2

Frys mat

- Ta bort förpackningen från maten. Lägg maten på en tallrik.
- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Frys pizza	200 - 220	15 - 25	3
Frys panpizza	190 - 210	20 - 25	3
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	3
Frys portionspizza	180 - 200	15 - 30	3
Pommes Frites, tunna ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes Frites, tjocka ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketter ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Riven potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Frys lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Vänd 2 till 3 gånger under stekningen.

Tabell för frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Frys pizza ¹⁾	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pommes frites ²⁾ (300 – 600 g)	Över-undervärme eller Varmluftsgrillning	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar	2
Baguetter ³⁾	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2
Fruktkaka	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

1) Förvärm ugnen.

2) Vänd 2 till 3 gånger under tillagningen.

3) Förvärm ugnen.

Upptining

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
 - Använd den första ugnsnivån nerifrån.
- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

Livsmedel	Mängd	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1,4 kg	60	60	-

Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd första nivån från botten för ändamålet.

Sätt inte mer än sex enlitors burkar på plåten.

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlöck.

Burkarna får inte röra vid varandra.

Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitorsburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Torkad frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Jordgubbar/blåbär/hallon/mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Päron/kvitten/plommon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Morötter ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi/ärtor/sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Låt stå i ugnen efter att den har stängts av.

Torkning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå
Bönor	60 - 70	6 - 8	3
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3
Svamp	50 - 60	6 - 8	3
Örter	40 - 50	2 - 3	3
Plommon	60 - 70	8 - 10	3
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3
Päron	60 - 70	6 - 9	3

Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fransnbröd	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Mjuk Kaka	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rågbröd	180 - 200	50 - 70	2
Mörkt bröd	180 - 200	50 - 70	2
Fullkornsbröd	170 - 190	60 - 90	2

Automatiska program

VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Automatiska program

De automatiska programmen ger optimala inställningar för alla slags kött eller andra recept.

- Köttprogram med funktionen: Vikt Automatisk (menyn: Tillagningshjälp) – Denna funktion beräknar automatiskt stekningstiden. För att använda den måste matens vikt matas in.
- Automatiska Recept (menyn: Tillagningshjälp) – Denna funktion

använder fördefinierade värden för en maträtt.

Rätter med funktionen: Vikt Automatisk
Grisstek
Ugnsstekt kalvkött
Bräserat kött
Viltstek
Lammstek
Hel kyckling
Hel kalkon
Hel anka

Rätter med funktionen: Vikt Automatisk
Hel gås

Kategorier

I menyn Tillagningshjälp är maträtterna indelade i olika kategorier:

- Upptining
- Kokning/Smältning
- Gris/Kalv
- Nötkött/Vilt/Lamm
- Fågel
- Fisk
- Mjuk Kaka
- Pizza/Paj/Bröd
- Ugnsrätter/Gratänger
- Efterrätter

Upptining

Tina Fisk

Lägg den djupfrysta fisken på en upp och nedvänd tallrik och ställ tallriken i en behållare så att smältvattnet kan rinna av utan att smutsa ned mikrovågsugnens insida.

Kontrollera maten regelbundet under upptiningen och vänd den flera gånger. Efterhand som fisken tinar ska du undersöka fiskens olika delar om den är blockfrusen.

- Tid i produkten: beroende på vikt
 - Ugnsnivå: Bottom glass plate
- Efter upptiningen ska livsmedlet stå i rumstemperatur ungefär lika lång tid som upptiningstiden.

Tina Fågel

Lägg maten som ska tinas på en upp och nedvänd tallrik och ställ tallriken i en behållare så att smältvattnet kan rinna av utan att smutsa ned produkten.

Kontrollera maten regelbundet under upptiningen och vänd den flera gånger. Täck exponerade feta ytor som ben och vingspetsar med aluminiumfolie.

- Tid i produkten: beroende på vikt
 - Ugnsnivå: Bottom glass plate
- Efter upptiningen ska livsmedlet stå i rumstemperatur ungefär lika lång tid som upptiningstiden.

Tina kött

Lägg det djupfrysta köttet på en upp och nedvänd tallrik och ställ tallriken i en behållare så att smältvattnet kan rinna av utan att smutsa ned produkten.

Kontrollera maten regelbundet under upptiningen och vänd den flera gånger. Efterhand som maten tinar ska du noga ta isär köttfärs eller delar av köttet om det är blockfruset.

- Tid i produkten: beroende på vikt
- Ugnsnivå: Bottom glass plate

Efter upptiningen ska livsmedlet stå i rumstemperatur ungefär lika lång tid som upptiningstiden.

Tina Bröd

Lägg brödet på en tallrik.

Vänd på brödet flera gånger under upptiningen.

- Tid i produkten: beroende på vikt
 - Ugnsnivå: Bottom glass plate
- Efter upptiningen ska livsmedlet stå i rumstemperatur ungefär lika lång tid som upptiningstiden.

Kokning/Smältning

Färska grönsaker

Lägg hackade grönsaker i en mikrovågsugnssäker tallrik och tillsätt ca 50 ml vatten. Täck över tallriken (lock eller plastfolie med hål i som tål mikrovågsugn).

Vänd på grönsakerna flera gånger under tillagning.

- Tid i produkten: beroende på vikt
 - Ugnsnivå: Bottom glass plate
- Tips: Om grönsakerna är mycket krispiga kan du ställa in en lägre vikt. Om grönsakerna är för mjuka kan du ställa in en högre vikt.

Frysta grönsaker

Lägg djupfrysta grönsaker i en mikrovågsugnstålig tallrik och tillsätt ca 50 ml vatten. Täck över tallriken (lock eller plastfolie med hål i som tål mikrovågsugn).

Vänd på grönsakerna flera gånger under tillagning.

- Tid i produkten: beroende på vikt
 - Ugnsnivå: Bottom glass plate
- Tips: Om grönsakerna är mycket krispiga kan du ställa in en lägre vikt. Om grönsakerna är för mjuka kan du ställa in en högre vikt.

Bräsera lök

Skiva lök och lägg på en mikrovågsugnstålig tallrik med 1 matsked smör eller olja. Täck över tallriken (lock eller plastfolie med hål i som tål mikrovågsugn).

Vänd på grönsakerna flera gånger under tillagning.

- Tid i produkten: beroende på vikt
- Ugnsnivå: Bottom glass plate

Ugnsbakad potatis

Lägg potatis i en mikrovågsugnssäker tallrik och tillsätt ca 100 ml vatten. Täck över tallriken (lock eller plastfolie med hål i som tål mikrovågsugn).

Vänd på potatisen flera gånger under tillagning.

- Tid i produkten: beroende på vikt
- Ugnsnivå: Bottom glass plate

Ris med grönsaker

Lägg riset på en mikrovågssäker tallrik och tillsätt vatten till ett förhållande 1: 2 (100 g ris och 2 dl vatten). Krydda efter smak. Tillsätt smörskivor, ångade lökringar eller örter. Täck över tallriken med ett lock eller plastfolie med hål i som tål mikrovågsugn.

Vänd på riset flera gånger under tillagning.

- Tid i produkten: beroende på vikt
- Ugnsnivå: Bottom glass plate

Smälta choklad

Skär chokladen i bitar och lägg på en tallrik.

Rör om chokladen flera gånger efterhand som den smälter.

- Tid i produkten: beroende på vikt
- Ugnsnivå: Bottom glass plate

Smälta Smör

Skär smöret i bitar och lägg på en tallrik. Täck över tallriken (lock eller plastfolie med hål i som tål mikrovågsugn).

Rör om i smöret flera gånger efterhand som det smälter.

- Tid i produkten: beroende på vikt
- Ugnsnivå: Bottom glass plate

Gris/Kalv**Grisstek****Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 000 och 2 000 g.

Tillagningsmetod:

Krydda köttet efter smak och lägg det i en ugnsfast form. Tillsätt vatten eller annan vätska, botten bör vara täckt till ett djup av 20–40 mm. Vänd på steken efter ca 30 minuter.

- Ugnsnivå: 1

Ugnstek kalvkött**Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 000 och 2 000 g.

Tillagningsmetod:

Krydda köttet efter smak och lägg det i en ugnsfast form. Tillsätt vatten eller annan vätska, botten bör vara täckt till ett djup av 10–20 mm. Täck över med ett lock.

- Ugnsnivå: 1

Ossobuco**Ingredienser:**

- 4 msk smör för bryning

- 4 kalvläggsskivor, cirka 3 - 4 cm tjocka (skurna på tvären i förhållande till benen)
- 4 medelstora morötter, skurna i små tärningar
- 4 stjälkar selleri, skurna i små tärningar
- 1 kg mogna tomater, skalade, halverade, urkärnade och tärnade
- 1 knippe persilja, sköljd och grovhackad
- 4 matskedar smör
- 2 msk mjöl för panering
- 6 matskedar olivolja
- 250 ml vitt vin
- 250 ml köttbuljong
- 3 medelstora lökar, skalade och finhackade
- 3 vitlöksklyftor, skalade och tunt skivade
- 1/2 tsk vardera av timjan och oregano
- 2 lagerblad
- 2 kryddnejlikor
- salt, nymalen svartpeppar

Beskrivning:

Smält 4 matskedar smör i en ugnspanna och fräs grönsakerna i den. Tag ut grönsakerna ur pannan.

Skölj av kalvläggsskivorna, torka, krydda och täck dem sedan med mjölet. Skaka av överblivet mjöl. Hetta upp olivoljan och bryn skivorna på medelhög värme tills de är gyllenbruna. Tag ur köttet och håll av överbliven olivolja.

Deglasera köttsaften i långpannan med 250 ml vin, håll över i en kastrull och låt sjuda en stund. Tillsätt 250 ml köttbuljong samt persilja, timjan, oregano och tärnade tomater. Krydda med salt och peppar. Låt sedan koka upp igen.

Lägg grönsakerna i en ugnform, lägg köttet ovanpå och håll såsen över allting. Täck ugnspannan med ett lock och ställ in den i produkten.

- Tid i produkten: 120 minuter
- Ugnsnivå: 2

Kalvlägg

Ingredienser:

- 1 baklägg av kalv 1,5 - 2 kg
- 4 skivor kokt skinka
- 2 msk matolja
- 1 tesked salt
- 1 tsk ädelpaprika
- 1/2 tsk basilika
- 1 liten burk skivade champinjoner (280 g)
- soppsgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)
- vatten

Beskrivning:

Skär 8 snitt på längden runtom hela kalvläggen. Skär fyra skivor av kokt skinka i halvor och placera i snitten. Blanda olja, salt, paprika och basilika och sprid ut över kalvläggen. Lägg kalvläggen i en långpanna och strö ut champinjoner över den. Tillsätt soppsgrönsaker och vatten till kalvläggen. Botten bör vara täckt till ett djup av 10 - 15 mm. Vänd steken efter cirka 30 minuter.

- Tid i produkten: 160 minuter
- Ugnsnivå: 1

Köttfärslimpa med örter

Ingredienser för 4 personer:

- brödskivor skurna i små bitar och doppade i lite varmt vatten
- 1 lök, finhackad som stekts lätt i lite smör
- 1 krossad vitlöksklyfta
- 300 g köttfärs
- 300 g fläskfärs
- 1 ägg
- 1 tsk salt
- peppar
- paprika
- 1 matsked hackad persilja
- 1 tesked finhackad rosmarin
- 1 tesked timjanblad
- 4 skivor bacon, för att lägga ovanpå

Beskrivning:

Blanda alla ingredienser väl, forma till en köttfärslimpa och lägg i en mikrovågsugnssäker form. Lägg baconskivorna ovanpå.

- Tid i produkten: 35 minuter
- Ugnsnivå: 2

Plommonfylld Fläskkarré

Ingredienser:

- 200 g torkade plommon
- 150 ml vitt vin
- 1,5 kg grisstek eller kalvsadel (utan ben)
- 1 medelstor lök
- äpple
- salt, peppar och paprika

Beskrivning:

Blötlägg plommonen i vitt vin i två timmar. Skölj köttet snabbt med vatten och torka det sedan. Skär hål i köttets undersida och stoppa in ett plommon i varje hål. Tryck in dem så långt det går. Krydda köttet och lägg det i ugnformen med plommonsidan nedåt. Skala lök och äpple. Skär i klyftor och lägg runt steken. Späd vinet som användes för att blötlägga plommonen med vatten till 2,5 dl och håll över steken. Servera till exempel med croquettes, potatisgratäng eller broccoli.

- Tid i produkten: 60 minuter

- Ugnsnivå: 2

Nötkött/Vilt/Lamm

Bräserat kött

-  Använd inte detta program för maträtter baserade på rostbiff och stek.

Inställningar:

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1000 och 2 000 g.

Beskrivning:

Krydda köttet efter smak och lägg det i en ugnsfast form. Tillsätt vatten eller annan vätska; botten bör vara täckt till ett djup av 10–20 mm. Täck över med ett lock.

- Ugnsnivå: 1

Viltstek

Inställningar:

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 000 och 2 000 g.

Tillagningsmetod:

Krydda köttet efter smak och lägg det i en ugnsfast form. Tillsätt vatten eller annan vätska, botten bör vara täckt till ett djup av 10–20 mm. Täck över med ett lock.

- Ugnsnivå: 1

Kanin

Ingredienser:

- 2 harsadlar
- 6 enbär (krossade)
- salt och peppar
- 30 g smält smör
- 125 ml gräddfil
- soppgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)

Beskrivning:

Gnid in harsadlarna med krossade enbär, salt och peppar, och stryk på smält smör.

Lägg harsadlarna i en ugnspanna, häll gräddfil över och lägg i soppgrönsakerna.

- Tid i produkten: 35 minuter
- Ugnsnivå: 2

Kanin i senapssås

Ingredienser:

- 2 kaniner, 800 g vardera
- salt och peppar
- 2 matskedar olivolja
- 2 grovhackade lökar
- 50 g tärnad bacon
- 2 matskedar mjöl
- 375 ml kycklingbuljong
- 125 ml vitt vin
- 1 tsk färsk timjan
- 125 ml grädde
- 2 msk Dijonsenap

Beskrivning:

Skär kaninerna i 8 lika stora bitar, smaksätt med salt och peppar och bryn på alla sidor.

Tag ur kaninbitarna och bryn lök och bacon. Strö över mjöl och rör om. Rör i kycklingbuljong, vitt vin och timjan, och låt koka upp.

Tillsätt grädde och Dijonsenap, lägg i köttet, täck över med ett lock och ställ sedan in i produkten.

- Tid i produkten: 90 minuter
- Ugnsnivå: 2

Vildsvin

För att göra marinaden:

- 1,5 l rött vin
- 150 g rotselleri
- 150 g morötter

- 2 lökar
- 5 lagerblad
- 5 kryddnejlikor
- 2 knippen soppgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)
Låt allting koka upp och låt sedan svalna.
- 1,5 kg vildsvinsstek (bog)
Häll marinaden över steken tills den är täckt och låt den marineras i 3 dagar.

Ingredienser för stekning:

- salt
- peppar
- soppgrönsakerna från marinaden
- 1 liten burk kantareller

Beskrivning:

Ta ut vildsvinssteken ur marinaden och torka den. Smaksätt med salt och peppar och bryn på alla sidor. Lägg i ugnform. Tillsätt kantareller och några av soppgrönsakerna ur marinaden.

Häll marinaden i ugnformen. Botten bör vara täckt till ett djup av 10 - 15 mm. Täck över ugnspannan med ett lock och ställ in i produkten.

- Tid i produkten: 140 minuter
- Ugnsnivå: 1

Lammstek**Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1 000 och 2 000 g.

Fågel**Hel kyckling****Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 900 och 2 100 g.

Beskrivning:**Tillagningsmetod:**

Krydda köttet efter smak och lägg det i en ugnsfast form. Tillsätt vatten eller annan vätska, botten bör vara täckt till ett djup av 10–30 mm. Täck över med ett lock.

- Ugnsnivå: 1

Lammstek med ben**Ingredienser:**

- 2,7 kg lammstek med ben
- 30 ml olivolja
- salt
- peppar
- 3 vitlöksklyftor
- 1 knippe färsk rosmarin (eller 1 tsk torkad)
- vatten

Beskrivning:

Skölj lammsteken och klappa den sedan torr, gnid in olivolja och skär snitt i köttet. Krydda med salt och peppar. Skala och skiva vitlöksklyftorna, tryck sedan ner dem i snitten i köttet tillsammans med rosmarinkvistarna.

Lägg lammsteken i en ugnform och tillsätt vatten. Botten bör vara täckt till ett djup av 10 - 15 mm. Vänd steken efter cirka 30 minuter.

- Tid i produkten: 165 minuter
- Ugnsnivå: 1

Lägg kycklingen i en ugnsfast form och krydda efter smak. Vänd steken efter ca. 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

- Ugnsnivå: 1

Kycklinglår**Ingredienser:**

- 4 kycklinglår à 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml grädde
- 1 tesked salt
- 1 tesked paprika
- 1 tesked curry
- 1/2 tesked peppar
- 250 g skivade burkchampinjoner
- 20 g majsstärkelse

Beskrivning:

Rengör kycklinglårarna och lägg i en ugnform. Blanda ihop resten av ingredienserna och häll över kycklinglårarna.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 2

Coq au Vin**Ingredienser:**

- 1 kyckling
- salt
- peppar
- 1 matsked mjöl
- 50 g skirat smör
- 500 ml vitt vin
- 500 ml kycklingbuljong
- 4 matskedar sojasås
- 1/2 knippe persilja
- 1 kvist timjan
- 150 g tärnad bacon
- 250 g portobello, rengjorda och skurna i fjärdedelar
- 12 schalottenlökar, skalade
- 2 vitlöksklyftor, skalade och krossade

Beskrivning:

Rengör kycklingen, krydda med salt och peppar och strö över mjölet.

Värm det skirade smöret i en stekpanna och bryn kycklingen på alla sidor. Häll i vitt vin, kycklingbuljong och sojasås och koka upp.

Tillsätt persilja, timjan, tärnad bacon, svamp, schalottenlök och vitlök.

Koka upp igen, täck över med ett lock och ställ in i produkten.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 1

Kycklingvingar**Ingredienser:**

- 1 kg kycklingvingar

Marinad:

- 2 matsked matolja
- 2 matsked sojasås
- 1 matsked senap
- 1 krossad vitlöksklyfta
- rosmarin
- timjan
- nymalen svartpeppar

Beskrivning:

Blanda olja, sojasås, senap, vitlök och örter. Täck över kycklingvingarna med marinaden och låt dra i 2-3 timmar.

- Tid i produkten: 25 minuter
- Ugnsnivå: 2

Lägg kycklingvingarna på en mikrougnssäker tallrik med skinnsidan uppåt.

Kyckling, 2 halvor**Ingredienser:**

- 1 kg hel kyckling, i halvor
- salt
- peppar
- örter efter behag
- olja för ösning
- Tid i produkten: 35 minuter
- Ugnsnivå: 2

Lägg kycklinghalvorna på en mikrougnssäker tallrik med skinnsidan uppåt.

Fylld Kyckling**Ingredienser:**

- 1 kyckling, 1,2 kg (med krås)
- 1 matsked matolja
- 1 tesked salt
- 1/4 tesked paprika

- 50 g ströbröd
- 3 – 4 matskedar mjölk
- 1 hackad lök
- 1 knippe persilja, hackad
- 20 g smör
- 1 ägg
- salt och peppar

Beskrivning:

Rengör och torka kycklingen. Blanda olja, salt och paprika och gnid in i kycklingen.

Fyllning: Blanda ströbröd och mjölk. Lägg hackad lök, persilja och smör i en panna och fräs. Finhacka hjärtat, levern och magen och tillsätt ett ägg. Blanda sedan ihop allting och krydda med salt och peppar.

Lägg kycklingen med bröstet nedåt i en ugnspanna och ställ in i produkten. Vänd efter 30 minuter. En ljudsignal avges.

- Tid i produkten: 90 minuter
- Ugnsnivå: 1

Stekt anka med apelsin**Ingredienser:**

- 1 anka (1,6 – 2,0 kg)
- salt
- peppar
- 3 apelsiner, skalade, urkärnade och tärnade
- 1/2 tesked salt
- 2 apelsiner för råsaftprensning
- 150 ml sherry

Beskrivning:

Rengör ankan, krydda med salt och peppar och gnid in med apelsinskal.

Fyll ankan med saltade apelsintärningar och sy ihop.

Placera ankan med bröstet nedåt i långpannan.

Pressa ur saften ur apelsinerna, blanda med sherry och häll över ankan.

Ställ in ankan i produkten. Vänd efter 30 minuter. En ljudsignal avges.

- Tid i produkten: 90 minuter
- Ugnsnivå: 1

Hel anka**Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1500 och 3 300 g.

Beskrivning:

Lägg ankan i en ugnsfast form och krydda efter smak. Vänd steken efter ca. 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

- Ugnsnivå: 1

Hel gås**Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 2300 och 4 700 g.

Beskrivning:

Lägg gåsen i en ugnsfast form och krydda efter smak. Vänd steken efter ca. 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

- Ugnsnivå: 1

Hel kalkon**Inställningar:**

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1700 och 4 700 g.

Beskrivning:

Lägg kalkonen i en ugnsfast form och krydda efter smak. Vänd steken efter ca. 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

- Ugnsnivå: 1

Fisk

Fiskfilé i gräddsås

Ingredienser för 4 personer:

- 400 g fiskfilé (forell eller regnbågsforell)
- 20 g matolja
- 250 g lök, i ringar
- 200 g crème fraîche (gräddfil)
- paprikapulver, sött
- citron
- salt

Beskrivning:

Stek löken lätt i en panna med oljan tills den är genomskinlig. Lägg sedan i en smörad ugnform.

Rensa fiskfiléerna, droppa citron över, salts och lägg i formen ovanpå lökringarna. Blanda crème fraîche med paprika, efter behag och häll såsen över fiskfiléerna. Salta lätt.

- Tid i produkten: 12 minuter
- Ugnsnivå: 1

Vrid formen efter halva tiden.

Lax På Grönsaksbädd

Ingredienser:

- 400 g potatis
- 2 knippen salladslök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 liten burk hackade tomater (400 g)
- 4 laxfiléer
- juice från en citron
- salt och peppar
- 75 ml grönsaksbuljong
- 50 ml vitt vin
- 1 kvist färsk rosmarin
- 150 ml vin
- 1/2 knippe färsk timjan

Beskrivning:

Skölj potatisen. Skala, skär i fjärdedelar och koka i saltat vatten i 25 minuter, låt sedan rinna av och skär i skivor.

Skölj och finhacka salladslöken. Skala vitlöksklyftorna och skär i bitar. Blanda lök och vitlök med den hackade tomaten.

Skvätt citronjuice över laxfiléerna och låt dem marineras en stund. Torka sedan av och smaksätt med salt peppar.

Blanda grönsaker och potatis och placera i en smord ugnsfast form. Krydda och lägg laxen överst.

Häll grönsaksbuljong och vitt vin över, sprid ut rosmarin och timjan ovanpå.

- Tid i produkten: 35 minuter
- Ugnsnivå: 2

Sjötungerullader

Ingredienser:

- 4 sjötungefiléer eller spättafiléer
- saft av en halv citron
- salt, nymalen svartpeppar
- 100 g hackad bladspenat, djupfryst, tinad
- 1 vitlöksklyfta
- 2 matskedar vitt vin
- 50 ml grädde
- 1 äggula

Beskrivning:

Droppa citronjuice över fiskfiléerna och salta och peppra. Pressa ut spenaten och krydda med vitlök. Täck sjötungefiléerna med spenat och rulla till en cylinder. Lägg i en smörad bakform och se till att de tunna ändarna på filéerna är invikta undertill. Droppa vitt vin över rullarna.

Vispa ihop grädde och äggula och salta lätt. Lägg över fiskrullarna.

- Tid i produkten: 17 minuter
- Ugnsnivå: 2

Fiskfilé**Ingredienser:**

- 600 - 700 g gös-, lax- eller havsforell-filéer
- 150 g riven ost
- 250 ml grädde
- 50 g ströbröd
- 1 tsk dragon
- hackad persilja
- salt, peppar
- citron
- smör

Beskrivning:

Skvätt citronjuice över fiskfiléerna och låt marinera ett tag. Badda med

hushållspapper för att ta bort överbliven juice. Salta och peppra fiskfiléerna på båda sidor. Placera sedan fiskfiléerna i en smord, ugnsfast form.

Rör ihop riven ost, hackad persilja, dragon, ströbröd och grädde. Fördela genast blandningen över fiskfiléerna och klicka ut smör på blandningen.

- Tid i produkten: 35 minuter
- Ugnsnivå: 2

Fryst fiskfilé

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Mjuk Kaka**Krämig Äppelpaj****Ingredienser:**

- 2 skivor schweizisk smördeg (kvadratisk utrullad)
- 50 g malda hasselnötter
- 1,2 kg äpplen
- 3 ägg
- 300 ml grädde
- 70 g socker

Beskrivning:

Lägg smördegen på en välsmord bakplåt och stick hål över hela botten med en gaffel. Sprid ut hasselnötterna jämnt över smördegen. Skala och kärna ur äpplena och skär dem i 12 skivor. Sprid ut skivorna jämnt på smördegen. Vispa ihop ägg, grädde socker och vaniljsocker ordentligt och häll ut över äpplena.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 3

Citrontårta**Ingredienser för smeten:**

- 250 g smör

- 200 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- 4 ägg
- 150 g mjöl
- 150 g potatismjöl
- 1 slät tesked bakpulver
- rivet skal av 2 citroner

Ingredienser till glasyren:

- 125 ml citronjuice
- 100 g florsocker

Övrigt:

- Rektangulär bakform, 30 cm lång
- Margarin för smörjning
- Ströbröd för att täcka bakformen

Beskrivning:

Häll smör, socker, citronskal, vaniljsocker och salt i en skål och vispa tills det är pösigt. Tillsätt sedan äggen, ett åt gången, vispa pösigt igen.

Rör samman mjöl, potatismjöl och bakpulver och rör ner i smeten.

Häll smeten i den smorda och bröade formen, jämna till och sätt in formen i produkten.

Blanda citronsaft och florsocker efter gräddningen. Lagg den bakade kakan på aluminiumfolie.

Vik upp aluminiumfolien längs kakans sidor så att glasyren inte rinner ut. Nagga kakan och bred på glasyr med en pensel. Låt därefter kakan stå en stund för att suga upp glasyren.

- Tid i produkten: 75 minuter
- Ugnsnivå: 2

Morotskaka

Ingredienser för smeten:

- 150 ml solrosolja
- 100 g farinsocker
- 2 ägg
- 75 g sirap
- 175 g mjöl
- 1 tesked kanel
- 1/2 tesked malen ingefära
- 1 tesked bakpulver
- 200 g fint rivna morötter
- 75 g sultanrussin
- 25 g kokosflingor

Ingredienser för fyllningen:

- 50 g smör
- 150 g cream cheese
- 40 g strösocker
- malda hasselnötter

Övrigt:

- Rund springbakform med 22 cm diameter, smord

Beskrivning:

Vispa ihop solrosolja, farinsocker, ägg och sirap. Rör ner resten av ingredienserna till smeten.

Häll smeten i den smorda bakformen.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 2

Efter bakning:

Rör ihop smör, cream cheese och socker (vid behov kan lite mjölk tillsättas för att göra glasyren bredbar).

Bred ut glasyren över kakan när denna har svalnat och strö ut malen hasselnöt ovanpå.

Fylld Veteflät

Ingredienser för degen:

- 650 g mjöl
- 20 g jäst
- 200 ml mjölk
- 40 g socker
- 5 g salt
- 5 äggulor
- 200 g rumstempererat smör

Ingredienser för fyllningen:

- 250 g hackade valnötter
- 20 g ströbröd
- 1 tsk mald ingefära
- 50 ml mjölk
- 60 g honung
- 30 g smält smör
- 20 ml rom

Ingredienser för garnering:

- 1 äggula
- lite mjölk
- 50 g flagade mandlar

Beskrivning:

Sikta ned mjölet i en skål, gör ett hål i mitten. Skär upp jästen, placera den i hålet, rör ned med mjölken och lite av sockret och mjölet från kanterna. Strö över lite mjöl och låt jäsa på en varm plats tills mjölet som ströts över börjar spricka.

Tillsätt resten av sockret på mjölkanten. Knåda alla ingredienser till en smidig jäsdeg. Låt degen jäsa på en varm plats till ungefär dubbel storlek.

Blanda ihop alla ingredienserna till fyllningen. Dela degen i tre lika stora delar och kavla ut till långa rektanglar. Fördela

en tredjedel av fyllningen på varje rektangel och rulla sedan ihop degbitarna.

Gör en fläta av de tre degbitarna. Pensla flätans yta med en blandning av äggula och mjölk och strö sedan över flagad mandel.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 2

Tysk Ringkaka

Ingredienser för botten:

- 500 g mjöl
- 1 litet paket torkad jäst (8 g torrjäst eller 42 g färsk jäst)
- 80 g florsocker
- 150 g smör
- 3 ägg
- 2 släta teskedar salt
- 150 ml mjölk
- 70 g russin (dränk i 20 ml kirsch under 1 timme i förväg)

Ingredienser för garnering:

- 50 g hela, skällade mandlar

Beskrivning:

Lägg mjöl, torrjäst, florsocker, smör, ägg, salt och mjölk i en skål och knåda till en smidig jäsdeg. Täck över degen i skålen och låt jäsa i 1 timme.

Knåda in de indränkta russinen i degen för hand.

Placera mandlarna individuellt i varje hållighet i en smord och mjöltkäckt gughupfform.

Forma sedan degen till en korv, lägg den i gughupfformen. Täck över och låt jäsa i ytterligare 45 minuter.

- Tid i produkten: 60 minuter
- Ugnsnivå: 2

Brownies

Ingredienser:

- 250 g vanlig choklad
- 250 g smör
- 375 g socker
- 2 paket vaniljsocker (ungefär 16 g)
- 1 nypa salt
- 5 matskedar vatten
- 5 ägg
- 375 g valnötter
- 250 g mjöl
- 1 tesked bakpulver

Beskrivning:

Bryt chokladen i stora bitar och smält i ett vattenbad.

Vispa ihop smör, socker, vaniljsocker, salt och vatten. Tillsätt äggen och den smälta chokladen.

Grovhacka valnötterna, blanda dem med mjölet och bakpulvret, och rör ner i chokladsmeten.

Täck en djup bakplåt med bakplåtspapper, håll ut smeten ovanpå och jämna ut.

- Tid i produkten: 50 minuter
- Ugnsnivå: 3

Efter bakning:

Låt svalna. Avlägsna bakplåtspapperet och skär i fyrkanter.

Muffins

Ingredienser:

- 150 g smör
- 150 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- skal från en oxavad citron
- 2 ägg
- 50 ml mjölk
- 25 g potatismjöl
- 225 g mjöl
- 10 g bakpulver
- 1 burk surkörsbär (375 g)
- 225 g grovhackad choklad

Övrigt:

- Pappersformer, cirka 7 cm i diameter

Beskrivning:

Vispa samman smör, socker, vaniljsocker, salt och skal från en oxavad citron. Tillsätt ägg och vispa ihop igen.

Blanda potatismjöl, mjöl och bakpulver och rör ner i smeten tillsammans med mjölken.

Låt surkörsbären rinna av och rör ner i smeten tillsammans med chokladbitarna.

Häll smeten i pappersformarna, sätt formarna på en bakplåt och ställ i produkten. Använd muffinsplåt om möjligt.

- Tid i produkten: 40 minuter
- Ugnsnivå: 3

Lätt Tårtbotten**Ingredienser:**

- 4 ägg
- 2 matskedar varmt vatten
- 50 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- 100 g socker
- 100 g mjöl
- 100 g potatismjöl
- 2 släta teskedar bakpulver

Övrigt:

- 28 cm rund springform, svart, botten täckt med bakplåtspapper

Beskrivning:

Separera äggen. Rör ihop äggulorna med varmt vatten, 50 g socker, vaniljsocker och salt. Vispa äggvitorna tillsammans med 100 g socker till hårt skum.

Sikta ihop mjöl, potatismjöl och bakpulver.

Blanda försiktigt samman äggvitorna och äggulorna. Rör sedan försiktigt ner mjölblandningen. Häll smeten i bakformen, jämna till och sätt in i produkten.

- Tid i produkten: 45 minuter
- Ugnsnivå: 2

Savarinkaka**Ingredienser för degen:**

- 350 g mjöl
- 1 litet paket torkad jäst (8 g torrjäst eller 42 g färsk jäst)
- 75 g socker
- 100 g smör
- 5 äggulor
- 1/2 tesked salt
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 125 ml mjölk

Efter bakning:

- 375 ml vatten
- 200 g socker
- 100 ml plummonbrännvin eller 100 ml apelsinlikör

Beskrivning:

Lägg mjöl, torrjäst, socker, smör, äggulor, salt, vaniljsocker och mjölk i en skål och knåda till en smidig jäsdeg. Täck över degen i skålen och låt jäsa i 1 timme. Placera sedan degen i smord cirkelformad kakform och täck över igen för jäsning i 45 minuter.

- Tid i produkten: 35 minuter
- Ugnsnivå: 1

Efter bakning:

Koka upp vatten och socker och låt sedan svalna.

Tillsätt plummonbrännvin eller apelsinlikör till sockervattnet och rör ihop.

När kakan har kallnat, genomborra den flera gånger med ett träspett och låt sedan blandningen sugas upp jämnt av kakan.

Strösselkaka**Ingredienser för degen:**

- 375 g mjöl
- 20 g jäst
- 150 ml ljummen mjölk
- 60 g socker
- 1 nypa salt

- 2 äggulor
- 75 g rumstempererat smör

Ingredienser för stekning:

- 200 g socker
- 200 g smör
- 1 tesked kanel
- 350 g mjöl
- 50 g hackade nötter
- 30 g smält smör

Beskrivning:

Sikta ned mjölet i en skål, gör ett hål i mitten. Skär upp jästen, placera den i hålet, rör ned med mjölken och lite av mjölet från kanterna. Strö över lite mjöl och låt jäsa på en varm plats tills mjölet som ströts över börjar spricka.

Lägg socker, äggulor, smör och salt på mjölkanten. Knåda alla ingredienser till en smidig jäsdeg.

Låt degen jäsa på en varm plats till ungefär dubbel storlek. Kavla sedan ut degen och placera den på en smord bakplåt och låt jäsa igen.

Lägg socker, smör och kanel i en skål och rör ihop.

Tillsätt mjöl och nötter och knåda ihop så att du kan göra en smuldeg.

Fördela smöret på den jästa degen och fördela smuldegen jämnt över den.

- Tid i produkten: 35 minuter
- Ugnsnivå: 3

Sockerkaka**Ingredienser:**

- 5 ägg
- 340 g socker
- 100 g smält smör
- 360 g mjöl
- 1 paket bakpulver (ungefär 15 g)
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- 200 ml kallt vatten

Övrigt:

- 28 cm rund springform, svart, botten täckt med bakplåtspapper

Beskrivning:

Häll socker, ägg, vaniljsocker och salt i en skål och vispa i 5 minuter eller tills det är pösigt. Rör sedan ner det smälta smöret.

Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smeten.

Tillsätt slutligen kallt vatten och rör om väl. Häll smeten i bakformen, jämna till och sätt in i produkten.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 2

Mormors äppelkaka**Ingredienser:**

- 250 g smör
- 250 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- 100 g marsipan
- 5 ägg
- 500 g mjöl
- 1 paket bakpulver (ungefär 15 g)
- 1 påse pepparkakskryddor (cirka 20 g)
- 50 g kakaopulver
- 150 ml rött vin
- 1,2 kg äpplen

Beskrivning:

Lägg smör, socker, vaniljsocker och salt i en skål och vispa tills det är pösigt. Tillsätt marsipan i små bitar och vispa ihop till en jämn deg. Tillsätt äggen, ett i taget, och vispa tills det är pösigt. Tillsätt mjöl, bakpulver, pepparkakskryddor och kakaopulver till blandningen. Rör i rött vin. Lägg degen i en djup bakplåt täckt med bakplåtspapper och jämna till. Skala och kärna ur äpplena och skär dem i 0,5 cm tjocka skivor. Plommonpuré: Lägg skivorna ovanpå degen och fyll äppelhålen med plommonpuré. Sätt sedan in i produkten.

- Tid i produkten: 40 minuter
- Ugnsnivå: 3
- Låt kakan svalna och ta bort bakplåtspapperet.

Glasyr:

- 250 ml äppeljuice
- 12 g gelatin
- Låt kakan svalna och ta bort bakplåtspapperet.

Blanda till glasyren med äppeljuicen och gelatinet och pensla över kakan.

Mandelkaka**Ingredienser för smeten:**

- 5 ägg
- 200 g socker
- 100 g marsipan
- 200 ml olivolja
- 450 g mjöl
- 1 matsked kanel
- 1 paket bakpulver (ungefär 15 g)
- 50 g hackade pistaschmandlar
- 125 g finhackad mandel
- 300 ml mjölk

Ingredienser för fyllningen:

- 200 g aprikosmarmelad
- 5 matskedar florsocker
- 1 tesked kanel
- 2 matskedar varmt vatten
- flagad mandel

Övrigt:

- 28 cm springform

Beskrivning:

Vispa ihop ägg, socker och marsipan i 5 minuter. Tillsätt sedan långsamt olivoljan till äggsmeten.

Sikta ihop mjöl, kanel och bakpulver, och blanda sedan ner de hackade pistaschmandlarna och den malda mandeln i mjölet. Rör sedan försiktigt ner äggsmeten i mjölken.

Häll ut i bakformen, vars botten har beströts med ströbröd.

- Tid i produkten: 70 minuter
- Ugnsnivå: 2

Efter bakning:

Värm aprikosmarmeladen och bred sedan ut den på kakan med en pensel. Låt svalna. Rör ihop florsocker, kanel och varmt vatten, och bred sedan ut det på kakan. Strö sedan flagad mandel direkt på kakans glaserade yta.

Fryst Apfel Strudel

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Cheesecake**Ingredienser för botten:**

- 150 g mjöl
- 70 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 ägg
- 70 g rumstempererat smör

Ingredienser för ostkrämen:

- 3 äggvitor
- 50 g russin
- 2 matskedar rom
- 750 g lättkvarg
- 3 äggulor
- 200 g socker
- saft från en citron
- 200 g crème fraîche
- 1 paket vaniljsåspulver (40 g eller motsvarande mängd pulver för att göra pudding av 500 ml mjölk)

Övrigt:

- Svart springbakform med 26 cm diameter, smord

Beskrivning:

Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt resten av ingredienserna och blanda ihop med en elvisp. Ställ sedan degen i kylskåpet i 2 timmar.

Lägg cirka 2/3 av degen i den smorda kakformen och gör små hål med en gaffel.

Forma en ca. 3 cm hög kant av resten av degen.

Vispa äggvitorna till hårt skum med en elvisp. Tvätta russinen, låt dem torka väl, droppa över rommen och låt dra in.

Häll lättkvarg, äggulorna, socker, citronsaften, creme fraiche och puddingpulvret i en skål och blanda ingredienserna väl.

Vänd avslutningsvis försiktigt ner de vispade äggvitorna och russinen i kvargsmeten.

- Tid i produkten: 85 minuter
- Ugnsnivå: 2

Fruktkaka

Ingredienser:

- 200 g smör
- 200 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- 3 ägg
- 300 g mjöl
- 1/2 paket bakpulver (ungefär 8 g)
- 125 g korinter
- 125 g russin
- 60 g hackade mandlar
- 60 g kanderat citronskal eller kanderat apelsinskal
- 60 g hackade kanderade körsbär
- 70 g hela, skållade mandlar

Övrigt:

- Svart springbakform, 24 cm i diameter
- Margarin för smörjning
- Ströbröd för att täcka bakformen

Beskrivning:

Lägg smör, socker, vaniljsocker och salt i en skål och vispa ihop. Tillsätt sedan äggen, ett åt gången, vispa igen. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smeten.

Rör också ner frukten i smeten.

Häll smeten i den förberedda formen och dra upp smeten lite högre längs kanten än i mitten. Garnera kanten och mitten av kakan med hela, skållade mandlar. Sätt in kakan i produkten.

- Tid i produkten: 100 minuter
- Ugnsnivå: 2

Frukttarte

Ingredienser för pajbotten:

- 200 g mjöl
- 1 nypa salt
- 125 g smör
- 1 ägg
- 50 g socker
- 50 ml kallt vatten

Ingredienser för fyllningen:

- Frukt beroende på säsong (400 g äpplen, persikor, surkörsbär, etc.)
- 90 g finhackad mandel
- 2 ägg
- 100 g socker
- 90 g rumstempererat smör

Övrigt:

- Quiche-form med 28 cm diameter, smord

Beskrivning:

Sikta mjölet i en skål, blanda salt och smör skuret i små bitar med mjölet. Tillsätt sedan ägg, socker och kallt vatten, och knåda till en deg.

Låt degen svalna i kylskåpet i 2 timmar. Kavla ut den kylda degen, placera i den smorda quiche-formen och stick hål med en gaffel. Rengör och kärna ur frukten och lägg ut den i små bitar eller skivor på degen. Lägg malen mandel, ägg, socker och rumstempererat smör i en skål och vispa tills det blir pösigt. Häll sedan ut det ovanpå frukten och jämna till.

- Tid i produkten: 50 minuter
- Ugnsnivå: 2

Pizza/Paj/Bröd

Pizza

Ingredienser för degen:

- 14 g jäst
- 200 ml vatten
- 300 g mjöl
- 3 g salt
- 1 matsked matolja

Ingredienser för fyllningen:

- 1/2 liten burk tomater, hackade (200 g)
- 200 g ost, riven
- 100 g salami
- 100 g kokt skinka
- 150 g svamp (på burk)
- 150 g fetast
- oregano

Övrigt:

- Bakplåt, smord

Beskrivning:

Smula sönder jästen i en skål och lös upp den i vattnet. Blanda mjölet och saltet och blanda ner det i skålen tillsammans med oljan.

Knåda ingredienserna till en smidig deg som släpper från skålens kanter. Täck därefter över degen och låt den jäsa på en varm plats till dubbel storlek.

Kavla ut degen och placera den på den smorda bakplåten. Stick hål i botten med en gaffel.

Lägg på ingredienserna till fyllningen i tur och ordning.

- Tid i produkten: 25 minuter
- Ugnsnivå: 2

Frysst panpizza

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Kylst pizza

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Frysst pizza

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Frysst portionspizza

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Örtfylld Pirog

Ingredienser för degen:

- 300 g mjöl
- 20 g jäst
- 125 ml mjölk
- 1 ägg
- 50 g smör
- 3 g salt

Ingredienser för fyllningen:

- 750 g lök
- 250 g bacon
- 3 ägg
- 250 g crème fraîche
- 125 ml mjölk
- 1 tesked salt
- 1/2 tsk malen peppar

Beskrivning:

Sikta ned mjölet i en skål, gör ett hål i mitten.

Skär upp jästen och lägg i hålet. Blanda med mjölken och lite mjöl från kanterna. Strö mjöl över degen och lämna på en varm plats för jäsning tills det utströdda mjölet börjar spricka.

Lägg ägget och smöret på mjölkanten. Knåda alla ingredienser till en smidig jäsdeg.

Låt degen jäsas på en varm plats till ungefär dubbel storlek.

Skala löken, dela den i fyra delar och skiva den tunt under tiden.

Tärna bacon och tillaga försiktigt med löken utan att bryna. Låt svalna.

Kavla ut degen och lägg den på en smord bakplåt, nagga botten med en gaffel och tryck upp kanterna. Låt jäsas igen.

Rör ihop ägg, crème fraîche, mjölk, salt och peppar. Tillsätt avsvalnade löken och baconet i degblandningen. Häll blandningen över allt och jämna till.

- Tid i produkten: 45 minuter
- Ugnsnivå: 3

Quiche Lorraine

Ingredienser för pajbotten:

- 200 g mjöl
- 2 ägg
- 100 g smör
- 1/2 tesked salt
- lite peppar
- 1 nypa muskotnöt

Ingredienser för fyllningen:

- 150 g riven ost
- 200 g kokt skinka eller magert bacon
- 2 ägg
- 250 g gräddfil
- salt, peppar och muskotnöt

Övrigt:

- Svart bakform, smord, 28 cm diameter

Beskrivning:

Lägg mjöl, smör, ägg och kryddor i en skål och rör ihop till en jämn deg. Låt degen stå i kylskåpet i några timmar.

Kavla sedan ut degen och lägg den i en smord svart bakform. Nagga botten med en gaffel.

Fördela skinka eller bacon på degen.

Blanda ägg, gräddfil och kryddor till fyllningen. Tillsätt sedan ost.

Häll fyllningen över köttet.

- Tid i produkten: 40 minuter
- Ugnsnivå: 2

Ostpaj

Ingredienser:

- 1,5 skivor schweizisk smördeg (kvadratisk utrullad)
- 500 g riven ost
- 200 ml grädde
- 100 ml mjölk
- 4 ägg
- salt, peppar och muskotnöt

Beskrivning:

Placera degen på en välsmord bakplåt. Stick hål över hela degen med en gaffel.

Fördela osten jämnt på degen. Blanda grädde, mjölk och ägg och krydda med salt, peppar och muskot. Rör om ordentligt och häll ut över osten.

- Tid i produkten: 45 minuter
- Ugnsnivå: 3

Fetaostfylld Pirog

Ingredienser:

- 400 g fetaost
- 2 ägg
- 3 msk hackad slätbladig persilja
- svartpeppar
- 80 ml olivolja
- 375 g filodeg

Beskrivning:

Blanda ihop fetaost, ägg, persilja och peppar. Täck filodegen med en fuktig tygbit

så att den inte torkar. Pensla varje blad med lite olja och lägg 4 blad på varandra.

Skär i 4 remsor, cirka 7 cm per remsa.

Placera 2 rågade matskedar fetablandning i ett hörn av varje remsa och vik ihop den diagonalt till en triangel.

Lägg uppochned på en bakplåt och pensla med olja.

- Tid i produkten: 25 minuter
- Ugnsnivå: 2

Pirog (30 små bitar)

Ingredienser för degen:

- 250 g dinkelmjöl
- 250 g smör
- 250 g lättkvarg
- salt

Ingredienser för fyllningen:

- 1 litet vitkålshuvud (400 g)
- 50 g bacon
- 2 msk skirat smör
- salt, peppar och muskotnöt
- 3 matskedar gräddfil
- 2 ägg

Övrigt:

- Bakplåt med bakplåtspapper

Beskrivning:

Knåda dinkelmjöl, smör, lättkvarg och lite salt till en deg och lägg i kylskåpet.

Skär vitkålen i fina strimlor. Tärna bacon och stek i det skirade smöret. Tillsätt kålen och fräs tills den är mjuk. Krydda med salt, peppar och muskot och blanda med gräddfilen.

Fortsätt att bräsera tills all lös vätska har avdunstat.

Hårdkoka äggen, kyl dem och tärna dem. Blanda ner i kålen och låt svalna.

Kavla ut degen och skär ut cirklar med 8 cm diameter.

Lägg lite fyllning i mitten av varje cirkel och vik över. Försegla kanterna genom att trycka till med en gaffel.

Placera pirogerna på en bakplåt täckt med bakplåtspapper och pensla med äggula.

- Tid i produkten: 20 minuter
- Ugnsnivå: 3

Franskbröd

Ingredienser:

- 1 000 g mjöl
- 40 g färsk jäst eller 20 g torrjäst
- 650 ml mjölk
- 15 g salt

Övrigt:

- Bakplåt, smord eller täckt med bakplåtspapper

Beskrivning:

Lägg mjöl och salt i en stor skål. Lös upp jästen i ljummen mjölk och tillsätt den i mjölet. Knåda alla ingredienser till en smidig deg. Beroende på mjölets kvalitet kan lite mer mjölk behöva tillsättas för att degen ska bli smidig.

Låt degen jäsa till dubbel storlek.

Skär degen i två delar, forma två långa limpor och placera dem på smord eller bakplåtspappersklädd bakplåt.

Låt bröden jäsa igen till knappt dubbla storleken.

Strö lite mjöl över före bakningen och skär med en skarp kniv minst 1 cm djupt, 3 - 4 gånger diagonalt över brödet.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 2

Lantbröd

Ingredienser:

- 500 g vetemjöl
- 250 g rågmjöl
- 15 g salt

- 1 litet paket torrjäst
- 250 ml vatten
- 250 ml mjölk

Övrigt:

- Bakplåt, smord eller täckt med bakplåtspapper

Beskrivning:

Lägg vetemjöl, rågmjöl, salt och torrjäst i en stor skål.

Blanda vatten, mjölk och salt och rör ner i mjölet. Knåda alla ingredienser till en smidig deg. Låt degen jäsa till dubbel storlek.

Forma degen till en lång limpa och placera den på smord eller bakpappersbeklädd bakplåt.

Låt brödet jäsa med ungefär hälften av sin volym. Strö ut lite mjöl före bakningen.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 2

Flätad Vetelängd**Ingredienser för degen:**

- 750 g mjöl
- 30 g jäst
- 400 ml mjölk
- 10 g socker
- 15 g salt
- 1 ägg
- 100 g rumstempererat smör

Ingredienser för garnering:

- 1 äggula
- lite mjölk

Beskrivning:

Sikta ned mjölet i en skål, gör ett hål i mitten. Skär upp jästen, placera den i hålet, rör ner med mjölken, lite av sockret och lite av mjölet från kanterna. Strö över lite mjöl och låt jäsa på en varm plats tills mjölet som ströts över börjar spricka.

Strö över lite mjöl och låt jäsa på en varm plats tills mjölet som ströts över börjar spricka. Knåda alla ingredienser till en smidig jäsdeg.

Låt degen jäsa på en varm plats till ungefär dubbel storlek.

Låt degen jäsa på en varm plats till ungefär dubbel storlek. Dela sedan upp den i tre lika stora degstycken och rulla ut dem till längder. Fläta samman de tre längderna.

Täck sedan över och låt jäsa i ytterligare en halvtimme. Pensla flätans yta med en blandning av äggula och mjölk, och ställ sedan in i ugnen.

- Tid i ugnen: 50 minuter
- Ugnsnivå: 2

Bröd/Bullar

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Frost bröd/franskbullar

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Ugnsrätter/Gratänger

Fyllda svampar**Ingredienser för 3 personer:**

- 6-8 stora svampar
- salt

- peppar
- citronjuice
- 1 liten burk hackade tomater, cirka 150 g
- 1/2 knippe persilja, hackad
- flera basilikablad, hackade

- 1 skiva vitt bröd, i bitar
- 75 g Gorgonzola, i tärningar
- 3 msk grädde

Beskrivning:

Rengör svamparna. Vrid loss stjälkarna och skär i små tärningar. Krydda med salt och peppar och droppa citronjuice över.

Blanda de kryddade svampstjälkarna med biffomat, persilja och basilika, bröd, gorgonzola och grädde, krydda sedan med salt och peppar. Fyll svamphattarna och lägg i en smörad ugnform (mikrougnssäker).

- Tid i produkten: 33 minuter
- Ugnsnivå: 1

Fyllda tomater**Ingredienser för 2 personer:**

- 4 stora tomater, varje ca 300 g
- 1 liten zucchini, ca 80 g
- 60 g champinjoner
- 1 schalottenlök
- 2 msk matolja
- 100 g kokt ris
- 50 ml grönsaksbuljong
- 75 g mozzarella
- 1 matsked hackad persilja
- salt
- nymalen svartpeppar

Beskrivning:

Skär av ett lock på varje tomat. Använd en tesked för att ta ut innehållet och lämna en kant på ca 1 cm. Hacka tomatköttet fint. Skölj zucchini och skär i kuber. Skiva svamparna. Skala och finhacka schalottenlöken.

Värm oljan i en kastrull. Bryn schalottenlöken. Tillsätt zucchini och svamparna och sautera kortvarigt. Tillsätt ris, hackad tomat och buljong och låt koka i 5 minuter. Skär mozzarellan i små kuber. Tillsätt mozzarellan och persilja till riset och krydda med salt och peppar. Fyll tomaterna

med ris och sätt på tomatlocken. Lägg tomaterna i en smörad ugnform (mikrougnssäker).

- Tid i produkten: 15 minuter
 - Ugnsnivå: Bottom glass plate
- Vrid formen efter halva tiden.

Potatis-/zucchini gratäng**Ingredienser för 2 personer:**

- 250 g potatis
- 200 g squash
- salt
- nymalen vitpeppar
- 130 g blandad riven ost (t.ex. pizzamix)
- 1 liten burk ansjovis, 60 g
- 1 krossad vitlöksklyfta
- 1 schalottenlök, finhackad
- 150 ml grädde
- färska örter (t.ex. basilika, mejram, oregano, timjan) eller kryddmix
- lite olivolja

Beskrivning:

Skala potatis och skiva tunt.

Skölj zucchini och torka dem noga med en kökshandduk. Skär i tunna skivor. Smörj en ugnform (mikrougnssäker) med olivolja.

Blanda sedan ihop potatis och zucchini och krydda med salt och peppar. Blanda i 100 g ost, vitlöken och schalottenlöken och lägg i lager i ugnformen med ansjovisen.

Blanda grädden med resten av osten. Tillsätt de finhackade örterna eller kryddmixen. Blanda noga och lägg över rätten.

- Tid i produkten: 33 minuter
- Ugnsnivå: 1

Ostgratäng**Ingredienser för 3 personer:**

- 8 skivor vitt bröd
- 1 dl vitt vin
- 1 lök, skuren i ringar

- 100 g riven ost (Gruyere eller alpost)
- 400 ml mjölk
- 3 ägg
- salt
- nymalen svartpeppar
- muskot, färskriven
- 100 g tärnad bacon, rökt
- 40 g smörflingor
- 1 knippe gräslök

Beskrivning:

Skär brödet diagonalt åt båda hållen så det blir 32 trianglar. Varva med bröd och lökringar i en platt ugnform (mikrougnssäker). Droppa vitt vin över rätten.

Vispa osten med mjölken och äggen. Krydda efter behag och häll över brödet. Sprid bacon jämnt över rätten och lägg sedan smörskivor ovanpå.

Sprid gräslök över rätten innan den serveras.

- Tid i produkten: 30 minuter
- Ugnsnivå: 1

Purjolökgryta

Ingredienser för 2-3 personer:

- 500 g purjolök
- 250 g quark (hälften fett)
- 50 ml crème fraîche
- 1 ägg
- 50 g riven ost, t.ex. parmesan
- 1 vitlöksklyfta
- salt
- nymalen svartpeppar
- 2 – 3 skivor skinka
- 1 rågad matsked skorpmjöl
- smörskivor

Beskrivning:

Skär purjolöken i 1 cm tjocka ringar och koka i saltat vatten i 5 minuter. Häll av vattnet och låt rinna av ordentligt. Skär skinkan i strimlor.

Rör samman quark, crème fraîche, ägg och 2 / 3 av osten. Pressa vitlöken i blandningen och rör ned. Tillsätt slutligen purjolöken och skinkan. Krydda med salt och peppar. Lägg genast i en smörad ugnform (mikrougnssäker).

Blanda samman resten av osten och brödsnulorna och strö över rätten. Strö generöst med smörbitar.

- Tid i produkten: 40 minuter
- Ugnsnivå: 1

Fylld cannelloni

Som en förrätt för 4 personer

Som en huvudrätt för 2 personer

Ingredienser:

- 1 finhackad lök
- 1 tesked margarin
- 1 vitlöksklyfta
- 1 paket djupfryst bladspenat (300 g)
- 150 g riven ost
- 1 burk tomat (400 g)
- 10 cannellonirör (okokta)
- buljong
- salt
- vitpeppar
- oregano
- paprika
- muskot

Beskrivning:

Bryn löken i margarin i en panna. Tillsätt frusen spenat och blanda i efterhand som spenaten smälter. Fortsätt tillaga i ca 5 minuter, krydda med 50 g riven ost, vitpeppar, buljong, pressad vitlöksklyfta och muskot. Låt det koka i 3-4 minuter. Fyll cannellonirören med blandningen.

Gör tomatbasen genom att hälla innehållet i burken i en långpanna (mikrougnssäker), krossa tomaterna med en gaffel och krydda med salt, vitpeppar, oregano och paprika. Ta ut halva tomatbasen och häll i en separat skål.

Häll halva tomatbasen i formen och lägg den fyllda cannelonin på den, täck med resten av tomatbasen.

- Tid i produkten: 26 minuter
- Ugnsnivå: 1

Potatisgratäng

Ingredienser:

- 1 000 g potatis
- 1 tesked av vardera salt, peppar och muskotnöt
- 2 vitlöksklyftor
- 200 g riven ost
- 200 ml mjölk
- 200 ml grädde
- 4 msk smör

Beskrivning:

Skala potatis, skär i tunna skivor, torka av och krydda.

Gnid in en ugnsfast form (mikrougnssäker) med en vitlöksklyfta och smörj sedan formen med lite smör.

Fördela hälften av den kryddade potatisen i formen och strö över lite riven ost. Lägg på resterande potatisskivor och strö över resten av den rivna osten.

Pressa vitlöksklyftan och vispa ihop med mjölk och grädde. Häll blandningen över potatisen och fördela resten av smöret över gratängen i små klickar.

- Tid i produkten: 45 minuter
- Ugnsnivå: 1

Vegetabiliska spaetzle

Ingredienser för 2 personer:

- 250 g färsk spaetzle
- 2 medelstora selleristjälkar, ca 100 g
- 1 stor morot, ca 150 g
- 1 msk smör
- 50 ml buljong
- 100 g naturell keso eller keso med örter (t.ex. Cantadov)

- salt
- nymalen svartpeppar
- 1/2 knippe gräslök
- 30 g riven ost, t.ex. Sbrinz eller Parmesan
- 100 ml kaffegrädde

Beskrivning:

Lägg spaetzle i en smörad ugnsgång (mikrougnssäker).

Skölj och tärna selleri och morot. Fräs kortvarigt i smör i stekpannan. Tillsätt buljongen, täck över och koka grönsakerna i 5 minuter. Ta sedan bort pannan från värmen. Blanda i keso. Krydda grönsakerna med salt och peppar.

Häll grönsakssåsen över spaetzle. Klipp gräslök över rätten. Strö över den rivna osten och ringla grädde över rätten.

- Tid i produkten: 16 minuter
- Ugnsnivå: 2

Pastagrätäng

Ingredienser:

- 1 liter vatten
- salt
- 250 g tagliatelle
- 250 g kokt skinka
- 20 g smör
- 1 knippe persilja
- 1 lök
- 100 g smör
- 1 ägg
- 250 ml mjölk
- salt, peppar och muskotnöt
- 50 g riven parmesan

Beskrivning:

Koka upp vatten med lite salt. Lägg tagliatellen i det kokande saltade vattnet och koka i ca. 12 minuter. Häll av vattnet.

Tärna skinkan.

Värm smör i en panna.

Hacka persilja och skala och hacka löken. Fräs detta i stekpannan.

Smörj en bakform med lite smör. Blanda tagliatelle, skinka och fräst persilja och lök, och lägg i formen.

Blanda ägg och mjölk och krydda med salt, peppar och muskotnöt; håll ovanpå pastablandningen. Sprid sedan ut parmesan över rätten.

- Tid i produkten: 45 minuter
- Ugnsnivå: 2

Biffgryta

Ingredienser:

- 600 g nötkött
- salt och peppar
- mjöl
- 10 g smör
- 1 lök
- 330 ml mörkt öl
- 2 teskedar farinsocker
- 2 teskedar tomatpuré
- 500 ml oxbuljong

Beskrivning:

Skär nötköttet i tärningar, krydda med salt och peppar och strö ut lite mjöl över.

Värm smör i en panna och bryn köttbitarna. Lägg det sedan i en gryta.

Skala och finhacka löken. Fräs lätt i lite smör och lägg den sedan i grytan ovanpå köttet.

Blanda mörkt öl, farinsocker, tomatpuré och oxbuljong, håll det i stekpannan och låt koka upp. Håll det sedan över köttet (köttet bör vara helt täckt).

Täck över och ställ in i produkten.

- Tid i produkten: 120 minuter
- Ugnsnivå: 2

Lasagne

Ingredienser för köttsåsen:

- 100 g bacon
- 1 lök
- 1 morot

- 100 g selleri
- 2 matskedar olivolja
- 400 g blandfärs
- 100 ml köttbuljong
- 1 burk krossade tomater (cirka 400 g)
- oregano, timjan, salt och peppar

Ingredienser för bechamelsåsen:

- 75 g smör
- 50 g mjöl
- 600 ml mjölk
- salt, peppar och muskotnöt

Blandas med:

- 3 matskedar smör
- 250 g gröna lasagneplattor
- 50 g riven parmesan
- 50 g mild ost, riven

Beskrivning:

Skär bort brosk och svål från fläsket med en vass kniv och skär i små tärningar. Skala lök och morot, putsa sellerin och skär allt i små tärningar.

Hetta upp oljan i en stekgryta, lägg i fläskköttet och de tärnade grönsakerna och stek under omrörning.

Tillsätt köttfärsen gradvis och stek under omrörning för att bryta upp och deglasera köttbuljongen. Sjud köttsåsen med tomaterna, kryddorna, salt och peppar på svag värme under lock i ca. 30 minuter.

Gör under tiden bechamelsåsen: Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölet och värm tills det är gyllene under oavbruten omrörning. Tillsätt mjölken lite i taget under ständig omrörning. Krydda såsen med salt, peppar och muskotnöt, sjud utan lock ca. 10 minuter.

Smörj en stor fyrkantig gratängform med 1 matsked smör. Lägg i flera skikt lasagneplattor, köttsås, bechamelsås och ostblandning i formen. Översta skiktet ska bestå av bechamelsås med ost över. Lägg resterande smör i klickar ovanpå lasagnen.

- Tid i produkten: 55 minuter

- Ugnsnivå: 2

Fryst lasagne/cannelloni

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Moussaka (för 10 personer)

Ingredienser:

- 1 hackad lök
- olivolja
- 1,5 kg köttfärs
- 1 liten burk hackade tomater (400 g)
- 50 g riven ost
- 4 teskedar ströbröd
- salt och peppar
- kanel
- 1 kg potatis
- 1,5 kg aubergine
- smör att steka i

Ingredienser för bechamelsåsen:

- 75 g smör
- 50 g mjöl
- 600 ml mjölk
- salt, peppar och muskotnöt

Blandas med:

- 150 g riven ost
- 4 matskedar ströbröd
- 50 g smör

Beskrivning:

Fräs den hackade löken i lite olivolja, tillsätt sedan köttfärsen och värm under omrörning.

Lägg i hackade tomater, riven Emmentaler och ströbröd. Rör om väl och låt koka upp. Krydda sedan med salt, peppar och kanel och avlägsna från spisplattan.

Skala potatisen och skär den i 1 cm tjocka skivor. Skölj auberginen och skär i 1 cm tjocka skivor.

Torka alla skivor med hushållspapper. Bryn sedan i en stekpanna med mycket smör.

Gör under tiden bechamelsåsen: Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölet och värm tills det är gyllene under oavbruten omrörning. Tillsätt mjölken lite i taget under ständig omrörning. Krydda såsen med salt, peppar och muskotnöt, sjud utan lock ca. 10 minuter.

Lägg potatisskivorna i botten av en smord bakform, strö ut lite riven ost över. Lägg ut ett lager av aubergine ovanpå detta. Lägg sedan en del av köttfärsblandningen ovanpå. Häll sedan en del av bechamelsåsen ovanpå.

Gör nu ytterligare ett lager av potatis följt av aubergine och sedan köttfärsblandningen. Det sista lagret skall vara bechamelsås. Sprid sedan ut resten av osten ovanpå, samt ströbrödet. Smält smöret och häll ut ovanpå moussakan.

- Tid i produkten: 60 minuter
- Ugnsnivå: 2

Frankisk Dumplings Panna

Ingredienser:

- Cirka 1000 g kalkonstrimlor
- 1 liten burk champinjoner
- 500 g hackad lök
- 1 kg dumplingdeg
- 400 g riven ost
- 250 ml grädde

Beskrivning:

Blanda kalkonstrimlorna med salt, peppar, paprika etc. Fräs den hackade löken. Låt champinjonererna rinna av väl. Blanda sedan ihop köttet, löken och champinjonererna och lägg i en ugnsfast form. Blanda ihop dumplingdegen och osten och lägg ovanpå kalkonblandningen. Häll sedan över grädden.

- Tid i produkten: 75 minuter
- Ugnsnivå: 2

Pommes Frites

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Riven Potatisgräng

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Croquettes

Instruktioner för tid och temperatur återfinns på förpackningen. Följ tillverkarens anvisningar.

Efterrätter**Aprikoskräm**

Ingredienser för 2 personer:

- 250 g aprikoser
- 1 dl vitt vin
- 2-3 matskedar socker
- 150 g mascarpone eller kvarg (keso)
- 250 ml grädde
- 2 matskedar aprikoslikör eller körsbärsbrandy

Beskrivning:

Blanda aprikoserna med vitt vin och socker i en skål och välj programmet Aprikoskräm. Låt svalna.

Vispa aprikoskompotten så att det blandas ordentligt och purea med en stavmixer. Rör ned mascarponen eller kvargen i purén en sked i taget.

Vispa krämen tills den är slät och rör försiktigt ned i aprikoskrämen. Tillsätt aprikoslikör och körsbärsbrandy så att aprikoskrämen får en mjuk smak.

Ställ krämen på ett svalt ställe.

- Tid i produkten: 6 minuter
- Ugnsnivå: Bottom glass plate

Amarettopersikor

Ingredienser för 2 personer:

- 4 konserverade persikohalvor
- 50 g amaretti

- 1 rågad matsked socker (1)
- 1 matsked kakaopulver
- 1 matsked Vin Santo (italienskt dessertvin) eller Grand Marnier
- smörskivor
- 100 ml crème fraîche
- 1 matsked socker (2)

Beskrivning:

Torka persikorna ordentligt och lägg dem i en välsmörad ugnform. Bryt amarettikexen och blanda med sockret (1) och kakaopulvret. Häll i Vin Santo så att en tjock deg bildas. Forma till 4 bollar och lägg i persikohalvorna.

Servera de varma persikorna med crème fraîche sötad med socker (2).

- Tid i produkten: 5 minuter
- Ugnsnivå: Bottom glass plate

