SE

KULINARISK

Receptbok

Innehåll

Tillagningstabeller	3	Recept - Fisk	24
Automatiska program	16	Recept - Mjuk kaka	27
Recept - Gris/Kalv	17	Recept - Pizza/Paj/Bröd	33
Recept - Nötkött/Vilt/Lamm	20	Recept - Ugnsrätter/Gratänger	37
Recept - Fågel	22	Halvfabrikat	40

Med reservation för ändringar.

Tillagningstabeller

Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

Följ i första hand instruktionerna på förpackningen. Om det inte finns några instruktioner, se tabellerna.

ⓘ Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Använd den här funktionen om du hålla maten varm.

Temperaturen regleras automatiskt till 80 °C.

Tallriksvärmare

För uppvärmning av tallrikar och formar.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Flytta högar efter halva uppvärmningstiden (byt plats på övre och nedre).

Den automatiska temperaturen är 70 °C.

Rekommenderad hyllposition: 3.

Jäsning av deg

Du kan använda denna automatiska funktion med alla recept på jäsdeg. Det ger dig en god jäsningsatmosfär. Lägg degen i en skål som är tillräckligt stor för jäsningen och täck över den med en fuktig handduk eller med plastfolie Sätt in ett ugnsgaller på första nivån och ställ skålen där. Stäng luckan och ställ in funktionen: Jäsning av deg. Ställ in nödvändig tid.

Baknings- och grillningstabell

Kakor

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	I kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	I kakform
Cheese-cake	170	1	165	2	80 - 100	I 26 cm kakform
Äppelka-ka[1)]	170	2	160	2 (vänster + höger)	80 - 100	I två kak-formar (20 cm) på ett galler
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På en bak-plåt
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster + höger)	30 - 40	I 26 cm kakform
Sockerka-ka	170	2	150	2	40 - 50	I 26 cm kakform
Fruktkaka[1)]	160	2	150	2	90 - 120	I 20 cm kakform
Russinka-ka[1)]	175	1	160	2	50 - 60	I en bröd-form
Muffins - en nivå[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På en bak-plåt
Muffins - två nivå-er[1)]	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	På en bak-plåt
Muffins - tre nivåer[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	På en bak-plåt

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Småkakor / mördegsremsor - en nivå	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På en bakplåt
Småkakor / mördegsremsor - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bakplåt
Småkakor / mördegsremsor - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	På en bakplåt
Maränger - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bakplåt
Maränger - två nivåer[1)]	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bakplåt
Bullar[1)]	190	3	190	3	12 - 20	På en bakplåt
Bakelser - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bakplåt
Bakelser - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	I 20 cm kakform
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I 24 cm kakform
Tårtbotten[1)]	170	1	160	2 (vänster + höger)	30 - 50	I 20 cm kakform

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

Bröd och pizza

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Fransk-bröd[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bröd, 500 g per bröd
Rågbröd	190	1	180	1	30 - 45	I en bröd-form
Småfran-ska [1)]	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bakplåt eller en djup form
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	På en bakplåt

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

Suffléer

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Pajdeg	200	2	180	2	40 - 50	I form
Vegetarisk paj	200	2	175	2	45 - 60	I form
Quiches[1)]	180	1	180	1	50 - 60	I form
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I form
Cannello-ni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I form

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

Kött

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På galler
Fläsk	180	2	180	2	90 - 120	På galler
Kalv	190	2	175	2	90 - 120	På galler
Rostbiff, röd	210	2	200	2	50 - 60	På galler
Rostbiff, medium	210	2	200	2	60 - 70	På galler
Rostbiff, välstekt	210	2	200	2	70 - 75	På galler
Fläskbog	180	2	170	2	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	180	2	160	2	100 - 120	2 stycken
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Lägg
Kyckling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkon	180	2	160	2	210 - 240	Hel
Anka	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Laxöring/ havsruda	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filéer

Min grill

Förvärm den tomma ugnen i 3 minuter före tillagning.

Livsmedel	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
	Antal	(g)		1:a sidan	2:a sidan	
Filéer	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biffstek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Korv	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Fläskkotletter	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kycklingbröst	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgare	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fiskfilé	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Varma smörgåsar	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Rostat bröd	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Varmluftsgrillning

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé, röd[1)]	per cm höjd	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Rostbiff eller filé, medium[1)]	per cm höjd	180 - 190	6 - 8	1 eller 2

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt[1)]	per cm höjd	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

1) Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotlett, revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Fläsklägg (lagad i förväg)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

Kalv

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

Lamm

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammsadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

Fågel

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

Fisk

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

Varmluft med fukt

ⓘ Öppna bara produktluckan vid behov under tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagratäng	190 - 200	30 - 40	2
Potatisgratäng	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Bread and butter pudding	170 - 190	45 - 60	2
Rispudding	170 - 190	40 - 50	2
Äppelkaka	150 - 160	45 - 60	2
Franskbröd	180 - 190	45 - 55	2

Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mört magert kött och fisk med kärntemperaturer på högst 65 °C. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Du kan använda matlagningstermometern för att säkerställa att köttet har rätt kärntemperatur (se tabellen för matlagningstermometern).

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur 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 stekpannan i ugnen på ugnsgallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj funktionen: Lågtemperaturstekning och ställ in rätt slutkärntemperatur.

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Oxfilé	1000 - 1 500 g	120	90 - 150	3
Kalvstek	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Stekar	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Upptining

Livsmedel	Mängd (g)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1000	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1000	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta	1400	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 enliters burkar på plåten.
- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.
- 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 enlitersburkarna) 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

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Varmluft + ånga

Kakor och bakverk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Äppelkaka[1)]	160	60 - 80	2	I 20 cm kakform
Paj	175	30 - 40	2	I 26 cm kakform
Fruktkaka	160	80 - 90	2	I 26 cm kakform
Sockerkaka	160	35 - 45	2	I 26 cm kakform
Panettone[1)]	150 - 160	70 - 100	2	I 20 cm kakform
Russinkaka[1)]	160	40 - 50	2	I en brödform
Muffins	150 - 160	25 - 30	3 (2 och 4)	På en bakplåt
Småkakor	150	20 - 35	3 (2 och 4)	På en bakplåt
Söta bullar[1)]	180 - 200	12 - 20	2	På en bakplåt
Briocher[1)]	180	15 - 20	3 (2 och 4)	På en bakplåt

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

Suffléer

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Fyllda med grönsaker	170 - 180	30 - 40	1	I form
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	I form
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	1 (2 och 4)	I form

Kött

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Fläskstek	1000	180	90 - 110	2	På galler
Kalv	1000	180	90 - 110	2	På galler
Rostbiff - blodig	1000	210	45 - 50	2	På galler
Rostbiff - rosa	1000	200	55 - 65	2	På galler
Rostbiff - välstekt	1000	190	65 - 75	2	På galler
Lamm	1000	175	110 - 130	2	Lägg
Kyckling	1000	200	55 - 65	2	Hel
Kalkon	4000	170	180 - 240	2	Hel
Anka	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Hel
Gås	3000	160 - 170	150 - 200	1	Hel
Kanin	-	170 - 180	60 - 90	2	Skuren i bitar

Fisk

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Forell	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 fiskar
Tonfisk	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filéer
Kummel	-	200	20 - 30	2	-

Pizza/paj

ⓘ Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Pizza (tunn botten)	200 - 220	15 - 25	1	På en bakplåt
Pizza (med mycket fyllning)	200 - 220	20 - 30	1	På en bakplåt
Minipizza	200 - 220	15 - 20	1	På en bakplåt
Äppelkaka	150 - 170	50 - 70	1	I 20 cm kakform
Paj	170 - 190	35 - 50	1	I en kakform (diameter 26 cm)
Lökpaj	200 – 220	20 – 30	2	På en bakplåt

Uppvärmning

ⓘ Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytor/Gratänger	130	15 - 25	2
Pasta och såser	130	10 - 15	2
Tillbehör (t.ex. ris, potatis, pasta)	130	10 - 15	2
Maträtter på en tallrik	130	10 - 15	2
Kött	130	10 - 15	2
Grönsaker	130	10 - 15	2

Bröd

ⓘ Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Franskbröd	1000 g	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 stycken, 500 g per styck

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Bullar	500 g	190 - 210	20 - 30	2 (2 och 4)	6 - 8 stycken på en bakplåt
Rågbröd	1000 g	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 stycken, 500 g per styck
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	På en bakplåt

Tabell matlagningstermometer

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Rostbiff, röd	45 - 50
Rostbiff, medium	60 - 65
Rostbiff, välstekt	70 - 75
Fläskbog	80 - 82
Fläsklägg	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Laxöring/havsruda	65 - 70
Tonfisk/lax	65 - 70

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.
- Köttprogram med funktionen: Matlag. termometer Auto (menyn: Tillagningshjälp) – Denna funktion beräknar automatiskt stekningstiden. För

att använda den måste innertemperaturen matas in. En ljudsignal hörs när programmet är klart.
- Automatiska recept (menyn: Tillagningshjälp) – Denna funktion använder fördefinierade värden för en maträtt. Förbered maträtten enligt receptet i denna bok.

Rätter med funktionen: Vikt automatisk
Grisstek
Kalvstek
Bräserat kött
Viltstek
Lammstek
Hel kyckling
Kalkon, hel
Hel anka
Hel gås

Rätter med funktionen: Matlag. termometer Auto
Stek av gris

Rätter med funktionen: Matlag. termometer Auto
Engelsk rostbiff
Rostbiff
Stek av vilt
Lammstek, rosa
Benfri kyckling
Hel fisk

Kategorier

I menyn Tillagningshjälp är maträtterna indelade i olika kategorier:

- Gris/Kalv
- Nötkött/Vilt/Lamm
- Fågel
- Fisk
- Mjuk kaka
- Pizza/Paj/Bröd
- Ugnsrätter/Gratänger
- Halvfabrikat

Recept - Gris/Kalv

Grisstek

Inställningar:

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1000 och 3 000 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 20–40 mm. Vänd steken efter cirka 30 minuter.

- Ugnsnivå: 1

Stek av gris

Inställningar:

Automatisk matlagningstermometer, innertemperatur 75 °C.

Beskrivning:

Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

- Ugnsnivå: 1

Fläsklägg

Ingredienser:

- 1 baklägg av fläsk 0,8 - 1,2 kg
- 2 msk matolja
- 1 tesked salt
- 1 tsk ädelpaprika
- 1/2 tsk basilika
- 1 liten burk skivade champinjoner (280 g)
- soppgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)
- vatten

Beskrivning:

Skär i svålen runtom hela fläskläggen. Blanda olja, salt, paprika och basilika och sprid ut över fläskläggen. Lägg fläskläggen i en långpanna och strö ut champinjonerna över den. Tillsätt soppgrönsakerna och vatten. Botten bör vara täckt till ett djup av 10 - 15 mm. Vänd steken efter cirka 30 minuter.

- Tid i produkten: 160 minuter
- Ugnsnivå: 1

Fläskbog

Ingredienser:

- 1,5 kg fläskbog med skinn, från spädgris
- salt
- peppar
- 2 matskedar olivolja
- 150 g fint skuren selleri
- 1 purjolök, skivad
- 1 liten burk tomater, finhackade (400 g)
- 250 ml grädde
- 2 vitlöksklyftor, skalade och krossade
- färsk rosmarin och timjan

Beskrivning:

Skär rutor i skinnet med en vass kniv. Krydda med salt och peppar och bryn på alla sidor med olivolja i en stekpanna. Fräs selleri och purjolök med lite olja i en långpanna, tillsätt sedan tomater, grädde, vitlöksklyftor, rosmarin och timjan. Rör om och lägg fläskbogen ovanpå. Sätt in i produkten.

- Tid i produkten: 130 minuter
- Ugnsnivå: 1

Kalvstek

Inställningar:

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1000 och 3 000 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

Kalvlägg

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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)
- soppgrönsaker (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 champinjonerna över den. Tillsätt soppgrönsaker 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

Ossobuco

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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 häll av överbliven olivolja.

Deglasera köttsaften i långpannan med 250 ml vin, häll 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 ugnsform, lägg köttet ovanpå och häll såsen över allting. Täck ugnspannan med ett lock och ställ in den i produkten.

- Tid i produkten: 120 minuter
- Ugnsnivå: 1

Fylld kalvstek

Ingredienser:

- 1 småfranska
- 1 ägg
- 200 g köttfärs
- salt, peppar
- 1 hackad lök
- hackad persilja
- 1 kg kalvbringa (med ficka utskuren)
- soppgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)
- 50 g bacon
- 250 ml vatten

Beskrivning:

Dränk in småfranskan i vatten och krama sedan ur vattnet. Blanda sedan med ägg, köttfärs, salt, peppar, hackad lök och persilja.

Krydda kalvbringan (med ficka utskuren) och fyll fickan med köttfärsen. Sy sedan igen öppningen.

Placera kalvbringan i en långpanna. Tillsätt soppgrönsaker, bacon och vatten. Vänd steken efter cirka 30 minuter.

- Tid i produkten: 100 minuter
- Ugnsnivå: 1

Köttfärslimpa

Ingredienser:

- 2 torra småfranskor
- 1 lök
- 3 msk hackad persilja
- 750 g blandfärs
- 2 ägg
- salt, peppar och paprika
- 100 g baconskivor

Beskrivning:

Dränk in bullarna i vatten och krama sedan ur vattnet. Skala och finhacka löken, fräs den sedan och tillsätt hackad persilja.

Blanda färsen, äggen, de urkramade småfranskorna och löken. Smaksätt med salt, peppar och paprika. Placera på ett rektangulärt stekfat och täck med baconskivor. Tillsätt lite vatten och ställ i ugnen.

- Tid i produkten: 70 minuter
- Ugnsnivå: 1

Recept - Nötkött/Vilt/Lamm

Engelsk rostbiff

Inställningar:

Automatisk matlagningstermometer.
Innertemperatur för:
- Röd - 48 °C
- Rosa - 65 °C
- Välstekt - 70 °C

Beskrivning:

Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

- Ugnsnivå: 1

Rostbiff

Inställningar:

Automatisk matlagningstermometer.
Innertemperatur för:
- Röd inuti - 50 °C
- Rosa - 65 °C
- Välstekt - 70 °C

Beskrivning:

Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

- Ugnsnivå: 1

Bräserat kött

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

Inställningar:

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1000 och 3 000 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

Marinerad stek

För att göra marinaden:

- 1 l vatten
- 500 ml vinäger
- 2 tsk salt
- 15 pepparkorn
- 15 enbär
- 5 lagerblad
- 2 knippen soppgrönsaker (morot, purjolök, selleri, persilja)
  Låt allting koka upp och låt sedan svalna.
- 1,5 kg stek
  Häll marinaden över steken tills den är täckt och låt den marineras i 5 dagar.

Ingredienser för stekning:

- salt
- peppar
- soppgrönsakerna från marinaden

Beskrivning:

Ta steken ur marinaden och torka den. Krydda med salt och peppar och bryn på alla sidor i en ugnspanna. Tillsätt soppgrönsaker från marinaden.

Häll lite marinad i ugnsformen. 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: 150 minuter
- Ugnsnivå: 1

Stek av vilt

Inställningar:

Automatisk matlagningstermometer. Innertemperatur 70 °C.

Beskrivning:

Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

- Ugnsnivå: 1

Viltstek

Inställningar:

Automatisk vikt. Inställning för vikter mellan 1000 och 3 000 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

Kanin

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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: 1

Kanin i senapssås

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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: 1

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 ugnsform. Tillsätt kantareller och några av soppgrönsakerna ur marinaden.

Häll marinaden i ugnsformen. 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 1000 och 3 000 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 – 30 mm. Täck över med ett lock.

- Ugnsnivå: 1

Lammstek, rosa

Inställningar:

Automatisk matlagningstermometer. Innertemperatur 70 °C.

Beskrivning:

Krydda köttet efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

- Ugnsnivå: 1

Lammstek med ben

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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 ugnsform 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

Recept - Fågel

Hel kyckling

Inställningar:

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

Beskrivning:

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

- Ugnsnivå: 1

Kalkon, hel

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

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

Benfri kyckling

Inställningar:

Automatisk matlagningstermometer, innertemperatur 75 °C.

Beskrivning:

Krydda kalkonbröstet (med ben) efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

- Ugnsnivå: 1

Kycklinglår

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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 kycklinglåren och lägg i en ugnsform. Blanda ihop resten av ingredienserna och häll över kycklinglåren.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 1

Coq au Vin

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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

Stekt anka med apelsin

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 1 anka (1,6 – 2,0 kg)
- salt
- peppar
- 3 apelsiner, skalade, urkärnade och tärnade
- 1/2 tesked salt
- 2 apelsiner för råsaftpressning
- 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 sherryn och häll över ankan.

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

- Tid i produkten: 90 minuter
- Ugnsnivå: 1

Fylld kyckling

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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

Recept - Fisk

Hel fisk

Inställningar:

Automatisk matlagningstermometer, innertemperatur 65 °C.

Beskrivning:

Krydda fisken efter smak, sätt i matlagningstermometern och lägg i en ugnsfast form.

- Ugnsnivå: 1

Ugnsbakad fiskfilé

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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

Torsk

Ingredienser:

- 800 g torkad torsk
- 2 matskedar olivolja
- 2 stora lökar
- 6 skalade vitlöksklyftor
- 2 purjolökar
- 6 röda paprikor
- 1/2 burk hackade tomater (200 g)
- 200 ml vitt vin
- 200 ml koklag
- peppar, salt, timjan, oregano

Beskrivning:

Blötlägg den torkade torsken över natten. Låt torsken rinna av nästa dag och lägg den i en kastrull med vatten. Låt koka upp. Flytta sedan kastrullen från värmen och låt svalna.

Häll olivolja i en panna och hetta upp. Skala och finhacka löken, skala och krossa vitlöksklyftorna, skiva och skölj purjolöken. Häll i den heta oljan och fräs kort. Ta ur kärnhusen ur paprikorna och skär i strimlor. Lägg sedan paprikan i pannan tillsammans med den hackade tomaten.

Tillsätt vitt vin och koklag och låt sjuda en stund. Krydda med peppar, salt, timjan och oregano och låt sjuda i pannan i ytterligare 15 minuter.

Tag ut den kallnade torkade torsken ur kastrullen och badda den torr med hushållspapper. Avlägsna skinn, ben och alla fenor. Skär fisken i tunna skivor och blanda med grönsakerna i en ugnsfast form.

- Tid i produkten: 30 minuter
- Ugnsnivå: 1

Fisk på saltbädd

Ingredienser:

- en hel fisk, cirka 1,5 - 2 kg
- 2 ovaxade citroner
- 1 fänkålshuvud
- 4 kvistar färsk timjan
- 3 kg bergsalt

Beskrivning:

Rengör fisken och gnid in juicen från citronerna.

Skär fänkålen i tunna skivor och stoppa den i fisken tillsammans timjankvistarna.

Strö ut hälften av bergsaltet i en bakform och lägg fisken ovanpå. Strö den andra hälften av bergsaltet över fisken och tryck ner det hårt.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 1

Fylld bläckfisk

Ingredienser:

- 1 kg medelstor bläckfisk, rengjord
- 1 stor lök
- 2 matskedar olivolja
- 90 g kokt långkornigt ris
- 4 msk pinjenötter
- 4 msk korinter
- 2 msk hackad persilja
- salt, peppar
- juice från en citron
- 4 matskedar olivolja
- 150 ml vin
- 500 ml tomatjuice

Beskrivning:

Gnid in bläckfisken intensivt med salt och skölj sedan av under rinnande vatten.

Skala och finhacka löken och låt den svettas med två matskedar olivolja tills den är genomskinlig. Tillsätt långkornigt ris, pinjenötter, korinter och hackad persilja till löken och krydda med salt, peppar och citronjuice. Fyll bläckfisken löst med blandningen, sy igen öppningen.

Häll fyra matskedar olivolja i en stekpanna och bryn bläckfisken. Tillsätt vin och tomatjuice.

Täck ugnspannan med ett lock och ställ in den i produkten.

- Tid i produkten: 60 minuter
- Ugnsnivå: 1

Lax på grönsaksbädd

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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

Janssons Frestelse

Ingredienser:

- 8 - 10 potatisar
- 2 lökar
- 125 g ansjovisfiléer
- 300 ml grädde
- 2 matskedar ströbröd
- peppar
- nyhackad timjan
- 2 matskedar smör

Beskrivning:

Skölj potatisen, skala och skär i tunna strimlor. Skala löken och skär i strimlor.

Smörj en ugnsfast bakform. Lägg en tredjedel av potatisen och löken i formen. Lägg hälften av ansjovisfiléerna ovanpå, och täck därefter med ytterligare en tredjedel av löken och potatisen. Sprid ut resten av ansjovisfiléerna ovanpå. Lägg överst resten av löken och potatisen, och låt det översta lagret bestå av potatis.

Peppra och sprid ut hackad timjan ovanpå.

Häll saltlaken från ansjovisfiléerna över blandningen och tillsätt grädden. Strö över ströbrödet och lägg små smörklickar ovanpå.

- Tid i produkten: 60 minuter
- Ugnsnivå: 3

Recept - Mjuk kaka

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. Lägg 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: 1

Sockerkaka

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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: 1

Lätt tårtbotten

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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: 30 minuter
- Ugnsnivå: 3

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

Botten för fruktkaka

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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: 1

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 strötts 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

Fylld vetefläta

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 strötts 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: 3

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, skållade 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 hålighet i en smord och mjöltäckt gugelhupfform.

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

- Tid i produkten: 60 minuter
- Ugnsnivå: 1

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 plommonbrännvin 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 plommonbrännvin 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.

Brownies

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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, häll 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/Tillagningsmetod:

- 150 g smör
- 150 g socker
- 1 paket vaniljsocker (ungefär 8 g)
- 1 nypa salt
- skal från en ovaxad 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 ovaxad 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

Krämig äppelpaj

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 2 skivor schweizisk smördeg (kvadratiskt 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: 45 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: 3

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.

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 beströtts 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.

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

Recept - 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 fetaost
- 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: 35 minuter
- Ugnsnivå: 1

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 fraiche
- 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 jäsa 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 jäsa igen.

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

- Tid i produkten: 45 minuter
- Ugnsnivå: 2

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: 45 minuter
- Ugnsnivå: 2

Getostpaj

Ingredienser för pajbotten:

- 125 g mjöl
- 60 ml olivolja
- 1 nypa salt
- 3 - 4 matskedar kallt vatten

Ingredienser för fyllningen:

- 1 matsked olivolja
- 2 lökar
- salt och peppar
- 1 tsk hackad timjan
- 125 g ricotta
- 100 g getost
- 2 msk oliver
- 1 ägg
- 60 ml grädde

Övrigt:

- Svart bakform, smord, 28 cm diameter

Beskrivning:

Lägg mjöl, olivolja och salt i en skål och blanda tills smeten liknar ströbröd. Tillsätt vatten och knåda till en 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.

Häll 1 msk olivolja i en stekpanna. Skala löken, skär den i tunna skivor och fräs i oljan

under lock i cirka 30 minuter. Krydda med salt och peppar och blanda i 1/2 tsk hackad persilja.

Låt löken svalna något, sprid sedan ut den på degen.

Bred sedan ut ricotta och getost ovanpå och sprid ut oliverna. Strö 1/2 tsk hackad timjan överst.

Blanda äggen och grädden till fyllningen. Häll ut fyllningen över formen.

- Tid i produkten: 45 minuter
- Ugnsnivå: 2

Ostpaj

Ingredienser:

- 1,5 skivor schweizisk smördeg (kvadratiskt 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: 40 minuter
- Ugnsnivå: 2

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: 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

- Häll 200 ml vatten i vattenlådan.

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: 60 minuter
- Ugnsnivå: 2
- Häll 300 ml vatten i vattenlådan.

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

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 strötts över börjar spricka.

Strö över lite mjöl och låt jäsa på en varm plats tills mjölet som strötts 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: 3

Recept - Ugnsrätter/Gratänger

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 omröring. 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: 1

Cannelloni

Ingredienser för fyllningen:

- 50 g hackad lök
- 30 g smör
- 350 g hackad bladspenat
- 100 g crème fraiche
- 200 g färsk tärnad lax
- 200 g tärnad abborre

- 150 g räkor
- 150 g kött av musslor
- salt, peppar

Ingredienser för béchamelsåsen:

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

Blandas med:

- 1 paket cannelloni
- 50 g riven parmesan
- 150 g ost, riven
- 40 g smör

Beskrivning:

Lägg hackad lök och smör i en kastrull och tillaga på svag värme tills löken är genomskinlig. Tillsätt hackad bladspenat och värm svagt en kort stund. Tillsätt crème fraîche, rör ihop och låt svalna.

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

Tillsätt lax, abborre, räkor, musslor, salt och peppar till den svala spenaten och rör om.

Smörj en stor fyrkantig gratängform med 1 matsked smör.

Fyll cannellonin med spenatblandningen och lägg dem i bakformen. Häll béchamelsås mellan cannelloniraderna. Översta skiktet ska bestå av béchamelsås med ost över. Lägg resterande smör i klickar ovanpå lasagnen.

- Tid i produkten: 55 minuter
- Ugnsnivå: 1

Potatisgratäng

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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 matskedar smör

Beskrivning:

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

Gnid in en ugnsfast form 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: 60 minuter
- Ugnsnivå: 2

Moussaka (för 10 personer)

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 1 hackad lök
- olivolja
- 1,5 kg köttfärs
- 1 liten burk hackade tomater (400 g)
- 50 g riven ost
- 4 teskedar strö bröd
- 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 omröring. 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: 1

Pastagratäng

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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; häll ovanpå pastablandningen. Sprid sedan ut parmesan över rätten.

- Tid i produkten: 45 minuter
- Ugnsnivå: 1

Gratinerade endiver

Ingredienser:

- 8 medelstora endiver
- 8 skivor kokt skinka
- 30 g smör
- 1,5 matskedar mjöl
- 150 ml grönsaksbuljong (från endiverna)
- 5 msk mjölk
- 100 g riven ost

Beskrivning:

Halvera endiverna och skär ut den beska kärnan. Tvätta dem sedan noggrant och koka i 15 minuter.

Ta upp endivhalvorna ur vattnet, skölj av dem i kallt vatten och sätt ihop halvorna igen. Slå sedan in var och en i en skinkskiva och lägg dem i en smord ugnsform.

Smält smöret och tillsätt vetemjöl. Fräs snabbt och häll sedan i grönsaksbuljongen och mjölk och koka upp.

Rör ner 50 g ost i såsen och häll över endiverna. Sprid sedan ut resten av osten över formen.

- Tid i produkten: 35 minuter
- Ugnsnivå: 3

Biffgryta

Ingredienser/Tillagningsmetod:

- 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, häll det i stekpannan och låt koka upp. Häll det sedan över köttet (köttet bör vara helt täckt).

Täck över och ställ in i produkten.

- Tid i produkten: 120 minuter
- Ugnsnivå: 3

Vitkålsgratäng

Ingredienser:

- 1 vitkålshuvud (800 g)
- mejram
- 1 lök
- olja för sautering
- 400 g köttfärs
- 250 g långkornigt ris
- salt, peppar och paprika
- 1 liter köttbuljong
- 200 ml crème fraiche
- 100 g riven ost

Beskrivning:

Skär kålhuvudet i fjärdedelar och skär bort stjälken. Blanchera i saltat vatten kryddat med mejram.

Skala och finhacka löken och stek den lätt i lite olja. Tillsätt sedan köttfärsen och det långkorniga riset. Fräs och krydda med salt, peppar och paprika. Tillsätt köttbuljong och låt sjuda i 20 minuter med lock på.

Lägg lager av kål och ris-/köttfärsblandningen i en form.

Häll crème fraîche ovanpå och sprid ut ost över.

- Tid i produkten: 60 minuter
- Ugnsnivå: 2

Halvfabrikat

Produkten har en uppsättning automatiska funktioner för rätterna nedan.
Temperaturen och tiden är förinställda.

Maträtt	Falsnivå
Fryst pizza	3
Fryst panpizza	1
Kyld pizza	3
Fryst portionspizza	1
Pommes Frites	3
Croquetter	3
Riven potatisgräng	3
Bröd/Bullar	3
Frysta bröd/bullar	3
Fryst Apfel Strudel	3
Fryst fiskgratäng	3
Kycklingvingar	3
Fryst lasagne/cannelloni	3

867316200-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1508281-1