Kyllingebryst i ovn med pepperoni og mozzarella

Okay, det her er comfort food når det er bedst. Desuden er det super nemt at lave. Ren win win. Du kan sagtens bruge forskellige former for pesto og bytte pepperoni ud med chorizo eller skinke.

Vi fik en lækker kålsalat og pasta til.

Kylling i ovn med pepperoni og mozzarella

En simpel og virkelig lækker hverdagsret

- 4 stk kyllingebryster (ca. 600 g)
- 12 skiver pepperoni (chorizo eller skinke kan også bruges)
- 1 stk frisk mozzarella (skåret i 8 skiver)
- 4 tsk rød pesto
- Salt og peber
- evt. all round krydderi

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Skær en lomme på siden af hvert kyllingebryst
3. Smør med pesto, lig mozzarella og pepperoni på og lig kyllingebrystet sammen
4. Placer i ildfast fad
5. Bages midterst i ovnen i ca. 20 min

Kan også laves i air fryer.

Hovedret
kylling, mad i ovn, mozzarella, pepperoni

One pan med chorizo, spaghetti og squash

I var vilde med den sidste One pan, og det var også et stort hit herhjemme. Særligt pga den super korte forberedelsestid. Nu har jeg lavet denne version med mere grønt og chorizo pølse.

One pan med chorizo, spaghetti og squash

En lækker ret hvor alt tilberedes i en pande.

- 400 g spaghetti
- 120 g Philadelphia naturel
- 1/2 liter madlavningsfløde 15 %
- 1/2 liter vand
- 2 tsk Salt
- 1 tsk Peber
- 1 stk Rødløg (Skåret i små både)
- 1 stk squash (skåret i grove tern)

- 1 stk Rød peberfrugt
- 200 g Chorizo (skåret i skiver/tern)
- evt revet parmesan til servering

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Bred den ukogte spaghetti ud i bunden af fadet
3. Fordel chorizo og grønsager derpå
4. I en skål blandes vand, fløde, salt, peber og Philadelphia
5. Hæld blandingen over det andet i fadet
6. Bages i ovnen ca 35 min – HUSK at røre rundt ca hvert 10 min for at undgå pastaen i at klumpe sammen
7. Server evt med friskrevet parmesan

Hovedret
chorizo, one pan, pasta, spaghetti, squash

One pot kartoffelsuppe med sprød chorizo

En skøn mild og cremet one pot suppe, som er hurtig at lave.

One pot kartoffelsuppe med sprød chorizo

En dejlig cremet suppe med lækre stykker chorizo

- 1 kg kartofler (skrællet og skåret i små tern ca 1x 1 cm)
- 1,2 liter vand
- 3 hønsebouillon terning
- 3 spsk olivenolie
- 2 løg (hk fint)
- 3 fed hvidløg (hk fint)
- Salt og peber
- 200 g chorizo pølse (der kan skæres ud)
- 2 dl piskefløde
- 70 g frisk spinat

- Flute

1. Skær chorizoen ud i tynde skiver
2. I en stor gryde steges chorizo sprød i ca 2-3 min og tages op igen
3. Kom olie i samme gryde og svits løg og kartofler i ca 5 min ved middelvarme
4. Tilsæt hvidløg og steg i ca 30 sek
5. Kom vand og bouillon deri
6. Lad det simre i 7-8 min, til kartoflerne er møre
7. Stavblendet i gryden og undgå gerne lidt af kartoflerne (eller tag nogen op med hulsi inden du blender) og lig tilbage. Det giver lidt bid
8. Kom fløde og spinat i, og smag til med salt og peber
9. Server med sprød chorizo på toppen og flute

Hovedret
chorizo, one pot, suppe

Spaghetti med salsiccia, tigerrejer og tomat

Jeg har længe gerne, ville lave denne her ret. Den er super simpel med lækre råvarer. Alligevel er den proppet med smag, og smagen er VIRKELIG god.

Det er helt sikkert en ny familiefavorit.

Det er ikke alle steder du kan få salsiccia (italiensk rå pølse). Jeg køber det i SuperBrugsen og har også set det i Netto til tider. Kan du ikke opstøve salsiccia, så kan du erstatte med stykker af en god chorizo.

Spaghetti med salsiccia, tigerrejer og tomat

En familiefavorit som er proppet med smag

- 400 g spaghetti (alm eller fuldkorn)
- 300 g salsiccia (italiensk pølse, læs mere øverst i opskrift)

- 200 g tigerrejer (jeg bruger optøede frosne forkogte)
- 20 stk cherrytomater (halveret)
- 3 fed hvidløg (hk fint)
- 2 stk skalotteløg (hk fint)
- 3 tsk tomatpuré
- Frisk rosmarin
- 1/2-1 dl kogevand fra pastaen
- Salt og peber
- Citronsaft
- 2 spsk olivenolie
- evt chili og friskrevet parmesan

1. Sæt letsaltet vand over til spaghetti og kog den al dente (efter pakkens anvisning) – OBS gem 1 dl kogevand
2. Skær salsiccia ud i små tern/stykker og fjern skallen samt evt tarm fra rejerne
3. I en anden gryde svitses salsiccia i nogle minutter
4. Tilsæt løg, hvidløg og frisk rosmarin og svits 1 minuts tid
5. Kom tomater i og lad småsimre i ca 10 min. Mos gerne tomaterne lidt, når de begynder at blive bløde
6. Tilsæt tomatpuré og smag til med salt, peber og citronsaft
7. Tilsæt rejerne og lad simre 1 min
8. Vend pastaen og 0,5-1 dl kogevand med tomatsovs blandingen
9. Server gerne med frisk rosmarin, evt. chiliflager og friskrevet parmesan

Hovedret
Italiensk
salsiccia, spaghetti, Tigerrejer, tomat

One pot suppe med tortellini

Okay, det er vist ingen hemmelighed at jeg er blevet fan af One pot retter. Da drengene elsker tortellini, havde jeg gået og tænkt på, at jeg ville lave en suppe med dem i.

Jeg brugte salsiccia pølse (en italiensk krydret pølse) men du kan også erstatte den med chorizo skåret i tern eller bacon. Har du ikke grønkål, så kan du bruge spinat.

One pot suppe med tortellini

Skøn suppe med fyldte tortellini

- 400 g salsiccia pølse (jeg købte i Super Brugsen , brug alternativt chorizo eller bacon)
- 1 spsk olie
- 1 stk løg (hk fint)

- 2 stk gulerødder (skrællet og skåret i skiver)
- 2 stængler bladselleri (hk fint)
- 3 fed hvidløg (hk fint)
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk timian
- 1/2 tsk rosmarin
- 1/2 tsk oregano
- 1,4 liter vand
- 3 terninger hønsebouillon
- 1/4 liter piskefløde
- 250 g frisk tortellini pasta (med ostefyld)
- 1 håndfuld grofthakket grønkål (eller frisk spinat)
- evt flute til servering

1. Skær salsiccia i små stykker
2. Kom olie i en gryde og steg salsicciaen i ca 3-4 minutter
3. Tilføj løg, gulerødder og bladselleri og svits ydeligere i ca. 4 min
4. Kom hvidløg og krydderier deri og svits 30 sek
5. Kom nu vand, bouillon terninger og fløde deri og kog op
6. Kom tortellini og grønkål i og lad den simre til pastaen er kogt færdig
7. Serveres straks evt med lidt flute

Suppe
one pot, suppe, tortellini

Chorizo kødboller i ovn

Det er super nemt at lave kødboller i et fad i ovnen. Og de her kødboller er super smagfulde – bl.a. fra revet cheddar, chorizo og persille.

De kan serveres til en lækker tomatsovs og spaghetti eller med små spyd i på tapasbordet. Jeg serverede dem i en skål og dertil tzatsiki, flute samt broccolisalat med ovnbagte tomater, cashewnødder og parmesanflager.

Chorizo kødboller i ovn

Super smagfulde og saftige kødboller

- 500 g hk oksekød (8-12%)
- 150 g chorizo (skåret i små stykker)
- 3/4 dl revet cheddar
- 2 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 tsk chiliflager
- 2 tsk oregano

- 1 æg
- 1/2 løg (hk fint)
- 2 fed hvidløg (hk fint)
- 1/2 dl mælk
- 1/2 dl rasp
- 1 håndfuld frisk persille (hk fint)

1. Bland det hele sammen i en skål med en elpisker med dejkroge
2. Dæk skålen med film og stil på køl i min. 30 min
3. Tænd ovnen på 220 grader
4. Tag en spiseske og form store kødboller og lig i et ildfast fad med bagepapir i bunden
5. Bag kødbollerne i ca. 12 min (alt efter størrelse – tag evt en ud og skær over, for at tjekke om de er gennemstegt)

Hovedret
chorizo, kødboller

Hurtig ravioli med chorizo og tomatsovs

Min kæreste elsker pasta, så på vores 5 års dag blev det til en hurtig hovedret med pasta. Simpelt, smagfuldt og nemt. Det er en helt perfekt hverdagsret, til dage hvor maden skal gå hurtigt.

Hurtig ravioli med chorico og tomat

En skøn hurtig hverdagsret fyldt med smag

- 200 g chorizo (ikke de tynde skiver, men pølser som kan skæres i små tern)
- 500 g frisk ravioli med ricotta og spinat
- 1 stk løg
- 2 fed hvidløg
- 2 tsk. smør
- 2 tsk. olie
- 2 tsk. tørret chili

- Salt (Peber)
- 4 spsk. tomatpuré
- 2 dl piskefløde
- evt. persille og friskrevet parmesan til toppen

1. Hak løg og hvidløg i små tern
2. Skær chorizopølserne i stykker (tag evt skrællen af)
3. Find en gryde, skru og på middelvarme og kom smør og olie deri
4. Steg løg og hvidløg kort
5. Tilsæt herefter chorizopølserne og steg et par minutter
6. Tilsæt derefter chili, tomatpuré og fløde
7. Lad simre i ca.10 min.
8. Tag vand i en gryde og kog op
9. Kom ravioliene nedi og kog i ca.4 min. (følg anvisning på pakken)
10. Hæld vandet fra
11. Vend tomat/chorizosovsen med pastaen
12. Server evt. med friskrevet parmesan og persille

Hovedret
chorizo, fløde, hurtig, ravioli, tomat