



Eldaðar kjúklingalundir í tacoskeljum



Hráefni:

3 bakkar Eldaðar kjúklingalundir
12 stk. tacoskeljar
1/2 agúrka
3 stk. tómatar
1 krukka salsasósa
1 stk. avokadó
Steinselja

Matreiðsluáferð:

Kjúklingalundinar eru steiktar á pönnu og síðan skornar í sneiðar. Tacoskeljarnar eru bakaðar í ofni í 5 mínútur við 150°C. Grænmetið skorið smátt og sett í skeljarnar ásamt lundunum og borið fram með salsasósu.



Eldaður kjúklingur á spjóti með salsasósu



Hráefni:

8 stk. Eldaðar kjúklingabringur á spjóti
1 poki klettsalat
4 stk. tómatar
1/4 poki steinselja
1 stk. lime
1 stk. ferskur chillipipar
1 dl. Olífuolía
Salt og pipar
2 stk. mangó
2 stk. laukur
1/4 poki basil

Matreiðsluáferð:

Klettsallatið er kælt í köldu vatni og þurrkað. Kjúklingaspjótin eru hituð á pönnu í ca. 4 mínútur eða í ofni í við 150°C.

Meðlæti:

Salsasósa: Tómatarnir, chillipiparinn, basil, mangó og laukurinn skorið í smáa bita. Síðan bætt við olífuolía, lime, salt og pipar. Látið standa í ca. 4 klst.

KJÚKLINGAUPPSKRIFTIR FRÁ HOLTAKJÚKLINGI



KLÚBBSAMLOKA MEÐ ELDUÐUM KJÚKLINGABRINGUM



ELDAÐAR KJÚKLINGALUNDIR Í TACOSKELJUM



KONÍAKSMARINERÐAR KJÚKLINGABRINGUR MEÐ KARTÖFLUMÚS OG SÆTUM RAUÐLAUK



HVÍTLAUKSMARINERÐAR KJÚKLINGALUNDIR Á SPJÓTI



ELDAÐUR KJÚKLINGUR Á SPJÓTI MEÐ SALSASÓSU



BARBEQUE BRINGUR MEÐ KORNMAIS OG KARTÖFLUM

Frekari upplýsingar um vöruúrval Reykjararðs og uppskriftir er að finna á heimasíðu fyrirtækisins www.holta.is



www.holta.is





Barbeque bringur með kornmaís og kartöflum



Hráefni:

4 stk. Barbeque kjúklingabringur
1 stk. kornmaís
3 stk. bökunarkartöflur
1 stk. kúrbítur
1/4 Barbequesósa
1/4 lítri rjómi
3 stk. rauðlaukur

Matreiðsluaðferð:

Grillið kartöflurnar í ca. 40 mínútur og skerið í sneiðar. Kúrbíturinn er skorinn í fjóra hluta og grillaður í ca. 15 mínútur. Kornmaísinn er soðinn í ca. 10 mínútur við lágan hita. Síðan er hann skorinn í 4 hluta og grillaður. Kjúklingabringurnar eru grillaðar í ca. 4 mínútur á hvorri hlið.

Sósa:

Rauðlaukurinn er skorinn í sneiðar og steiktur á pönnu með kornolíu. Rjóma bætt út í og látið sjóða í ca. 5 mínútur. Að lokum er barbequesósunni bætt út í og látið sjóða í ca. 2 mínútur.



Koníaksmarineraðar kjúklingabringur með kartöflumús og sætum rauðlauk



Hráefni:

4 stk. Koníaksmarineraðar kjúklingabringur
1 stk. brokkolí
4 stk. rauðlaukur
3 stk. bökunarkartöflur
100 gr. smjör
1/2 lítri rjómi
Kjúklingasoð
Salt
Sykur

Matreiðsluaðferð:

Snöggsteikið bringurnar ca. 1 mínútu á hvorri hlið. Síðan eru bringurnar settar í ofn í 10-15 mínútur á 180° c.

Meðlæti:

Brokkolí: Brokkolí skorið í bita og gufusoðið í vatni með salti. Látið standa áður en borið er fram.
Kartöflumús: Skrælið bökunarkartöflurnar og skerið í smáa bita. Sjóðið í ca. 8-10 mínútur. Rjóminn settur í pott og láttinn sjóða í ca. 6 mínútur.
Rauðlaukur: Rauðlaukurinn er skorinn í fjóra parta. Síðan steiktur í ólífuolíu og hrásýkri bætt við. Látið sjóða í 4-6 mínútur.



Hvítlauksmarineraðar kjúklingalundir á spjóti



Hráefni:

8 stk. Marineraðar kjúklingalundir á spjóti
2 pokar klettasallat
4 msk. balsamikedik
2 tsk. Disjon sinnep
1/2 dl. Olívuolíu
1 stk. rauðlaukur
1 msk. Hrásýkur
2 box cherrytómatar
6 sneiðar gróft brauð
Salt og pipar
Steinselja
Hvítlaukur

Matreiðsluaðferð:

Kjúklingalundirnar eru steiktar á grillpönnu, 5 mínútur á hvorri hlið. Pannan færð af hellu og látið standa meðan sallatið er undirbúið.

Meðlæti:

Klettasallatið er kælt undir köldu vatni og þurrkað. Cherrytómatar skornir í tvennt. Skorpan skorin af brauðinu, brauðsneiðin er skorin í 3 hluta. Sett saman í skál með olívuolíu, salt, pipar, hvítlauk og steinselju. Blandað létt saman með höndunum, sett saman í ofnskúffu og yfirhita það er orðið stökkt.

Sósa:

Olívuolíu er sett í skál, sinnep, salt og pipar og sykur er hrært saman, síðan er bætt við balsamikediki og hrært saman rólega.



Klúbbsamloka með elduðum kjúklingabringum



Hráefni:

2 stk. Eldaðar kjúklingabringur
12 stk. brauðsneiðar
12 sneiðar beikon
1 stk. lambhagasallat
1/4 agúrka
2 stk. tómatar
4 stk. egg
100 ml. majónes
30 ml. sætt sinnep
30 ml. disjon sinnep
Salt og pipar
50 ml. Ab-mjólk

Matreiðsluaðferð:

Kjúklingabringurnar skornar í þunnar sneiðar, létt hitaðar á pönnu og settar í álpappír. Beikonið steikt þar til það verður stökkt og sett í álpappír. Skerið skorpuna af brauðinu og brauðið steikt á pönnu. Kjúklingurinn, beikonið og grænmetið er sett á brauðið. Að lokum er eggjið spælt og sett ofan á samlokuna.