

KJÚKLINGAUPPSKRIFTIR FRÁ HOLTAKJÚKLINGI



**LEGGIR Í
TEXASKRYDDLEGI**



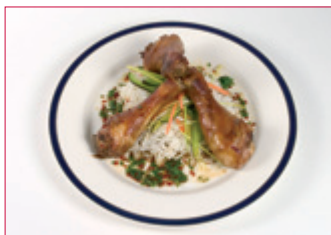
**FYLLT FERSK LÆRI
MEÐ SVEPPASÓSU**



**VÆNGIR Í
MEXICOKRYDDLEGI**



**VÆNGIR Í
HNETU- OG CHILISÓSU**



**SOYA-MARINERAÐIR
LEGGIR**



**LÆRI Í HVÍTLAUKS-
KRYDDLEGI**



**BUFFALÓVÆNGIR MED
GRÁÐOSTA-SÓSU OG
SELLERÍSTÖNGLUM**



**HUNANGLÆRI MED
BÖKUÐUM KARTÖFLUBÁTUM
OG SALATI**



**ELDFUGLS HJÚPAÐIR BITAR
MEÐ SALATI OG
KARTÖFLUSTRÁ**





LEGGIR Í TEXASKRYDDLEGI



HRÁEFNI:

1.000 gr. Kjúklingaleggir í texaskryddlegi
Kartöfluskífur
Maísstonglar
Paprika

SÓSAN

2 stk. tómatar, saxaðir
2 msk. rauðlaukur, saxaður
2 msk. ananas, saxaður
2 msk. agúrka, kjarnhreinsuð og söxuð
1 tsk. milt karryduft
2 msk. olía
1 tsk. oregano
Salt og pipar eftir smekk

Fyrst er sósan löguð með því að blanda öllu hráefninu vel saman og láta það standa í það minnsta 30 mín.

MEDLÆTI:

Með leggjunum er gott að bera fram grillaðar kartöfluskífur sem eru skornar í 1 cm þykkar sneiðar og penslaðar með olíu, kryddað með salti og pipar eftir smekk. Einnig grillaða maísstongla og smjör með þeim ásamt grillaðri papriku með balsamic-olíu.

BALSAMIC-OLÍA:

1 dl extra virgin-ólífuolía
2 msk. balsamic edik
1 tsk. sykur
Salt og pipar

Öllu hráefninu er blandað saman og grillað parikan sett í þennan lög, borin fram með leggjunum.

Kjúklingaleggirnir eru grillaðir við meðalhita í um 35 - 40 mín. Einnig er hægt að hita þá upp í ofnskúffu við 175° C hita í ca. 35 mínútur.



FYLLT FERSK LÆRI MÉÐ SVEPPASÓSU



HRÁEFNI:

1.000 gr. Kjúklingalæri með bak
1 bréf beikon, skorið í ræmur
1/2 box sveppir, skornir í fina kubba
2 msk. söxuð steinselja
100 gr rifinn ostur
Salt og pipar

MATREIÐSLUÁÐFERÐ:

Steikið beikonið og sveppina saman á meðalhita, ekki nota olíu heldur bara fituna sem kemur af beikoninu og kælið síðan. Setjið þá ostinn og steinseljuna saman við, því næst er fyllingin sett undir skinnið á lærinu, lærin krydduð með salti og pipar og sett í ofninn við 175° C í ca. 40 - 45 mín.

SVEPPASÓSA

1/2 box sveppir, sneiddir
4 dl rjómi
1 - 2 tsk. kjúklingakraftur
Sósuþykkir
100 gr rifinn ostur
1 msk. söxuð steinselja
1 msk. smjör
Sveppirnir eru steiktir í smjörinu, rjómanum er hellt

yfir og kjúklingakrafturinn er settur saman við. Sósan er látin sjóða og þá þykkt eftir smekk, sett í skál eða það ílát sem á að bera hana fram í, ostinum og steinseljunni er að lokum stráð yfir.

MEÐLÆTI:

Gott er að bera fram með þessu soðnar kartöflur og soðið grænmeti, t.d. brokkoli.



VÆNGIR Í MEXICOKRYDDLEGI



HRÁEFNI:

1.000 gr. Kjúklingavængir í mexicokryddlegi

GRÁÐOSTASÓSA MEÐ BEIKONI

1 dl sýrður rjómi
1 dl majónes
100 gr gráðostur
1 msk. carlottulaukur, saxaðar
1/2 tsk. af svörtum grófmuldum pipar
1 msk. valhnetur, saxaðar
6 - 8 sneiðar af stökksteiktu beikoni

Fyrst er sósan búin til með því að sýrður rjómi, majónes og gráðostur eru sett í matvinnsluvél og hrært saman. Þar á eftir er carlottulaukur, svörtum pipar, valhnetum og beikoni blandað saman við.

GRILLAÐIR KARTÖFLUBÁTAR

3 - 4 bökunarkartöflur skornar í 8 báta
1 - 2 msk. olía

Salt og pipar

1 - 2 stk. pressaður hvítlauksgeiri

1/2 tsk. timian

1/2 tsk. basil

Oliunni, salti og pipar, hvítlauknum, timian og basil er blandað vel saman. Kartöflubátunum er síðan velt upp úr leginum og þeir grillaðir á meðalhita í um 10 - 15 mín.

Kjúklingavængirnir eru grillaðir við meðalhita í um 30 - 35 mín. Einnig er hægt að hita þá upp í ofnskúffu við 175° C hita í ca. 35 - 40 mínútur.



VÆNGIR Í HNETU- OG CHILISÓSU



HRÁEFNI:

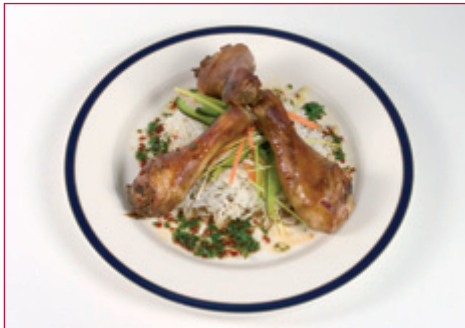
1.000 gr. Kjúklingavængir
2 msk. hnetusmjör
2 - 3 msk. sweet chilisósa
3 dl kókosmjólk

MATREIÐSLUAÐFERÐ:

Hnetusmjöri, chilisósa og kókosmjólk er blandað vel saman og sett yfir vængina. Vængirnir í sósunni eru settir í eldfast form og bakaðir í 35 - 40 mín. við 180° C. Passa þarf að snúa vængjunum reglulega á meðan þeir bakast.

MEÐLÆTI:

Soðin hrísgrjón, gúrka skorin í strimla og kínakál skorid í strimla. Gott er að hafa með þessu kryddbrauð, s.s. hvítlauksbrauð.



SOYAMARINERADIR LEGGIR



HRÁEFNI:

900 - 1.000 gr. Kjúklingaleggir, ca. 2 - 3 leggir á mann
1 dl soya-sósa

3 - 4 stk. hvítlauksgeirar, saxaðir
1 stk. rauður chili, saxaður og steinhreinsaður
2 - 3 cm engifer, saxaður

MATREIÐSLUAÐFERÐ:

Fyrst er marineringin útbúin, soya-sósunni, hvítlauknum, chili og engifer er blandað vel saman og eru leggirnir látnir liggja í leginum frá 1 klst. upp í 4 klst. í mesta lagi.

Leggirnir eru settir í ofn og bakaðir í 30 - 35 mín. við 175 - 180° C. Gott er að pensla marinerungunni yfir nokkrum sinnum á meðan leggirnir eru bakaðir.

SÓSAN

4 msk. soya-sósa
2 tsk. lime-safi
2 msk. olía
1 stk. rauður chili, saxaður og steinhreinsaður
2 msk. ferskt kóríander, saxað
1 msk. maple-sýrpu

Öllu hráefninu er blandað vel saman.

MEÐLÆTI:

Gott er að bera leggina fram með soðnum hrisgrjónum ásamt fint skornu grænmeti.



LÆRI Í HVÍTLAUKS- KRYDDLEGI



HRÁEFNI:

1.000 gr. Kjúklingalæri í hvítlauskryddlegi

HVÍTLAUKSDRESSING

1 dl sýrður rjómi
1 dl majónesi
2 - 3 stk. hvítlauksgeirar, pressaðir eða fint saxaðir
1 msk. ferskur graslaukur, saxaður
3 - 4 dropar tabasco-sósa
Salt og pipar

Hvítlauksdressing er gerð með því að sýrðum rjóma, majónesi, hvítlauksgeirum, graslaukur og tabasco-sósu er blandað vel saman. Síðan er salti og pipar bætt út í eftir smekk hvers og eins.

MEÐLÆTI:

Grillaðar sætar kartöflur. Kartöflurnar eru skornar í ca. 1 cm sneiðar og grillaðar í nokkrar mín. á hvorri hlið. Gott er að bera fram blandað salat með kjúklingalærunum.

MATREIÐSLUAÐFERÐ:

Kjúklingalærin eru grilluð við meðalhita í ca. 45 - 50 mín. eða þar til blóðvökvinn er orðinn glær. Einnig má setja lærin í ofn við 175° C í um 40 - 45 mínútur.



BUFFALÓVÆNGIR MED GRÁÐOSTASÓSU OG SELLERÍSTÖNGLUM



HRÁEFNI:

500 gr Buffalóvængir
1 dós sýrður rjómi
1 - 2 msk. gráðostur
Salt og nýmalaður pipar

MATREIÐSLUAÐFERÐ:

Gráðostasósa: Gráðosti, sýrðum rjóma, salti og pipar er blandað vel saman.
2 tsk. sellerístönglar skornir í strimla.

Setjið vængina í 200°C heitan ofn í um 15 - 18 mínútur.



HUNANGLÆRI MED BÖKUÐUM KARTÖFLU-BÁTUM OG SALATI



HRÁEFNI:

500 gr Hunangslæri
2 stk. bökunarkartöflur, skornar í báta
1 stk. hvítlauksgeiri, pressaður
2 msk. matarolía
Salt og pipar

MATREIÐSLUAÐFERÐ:

Skornum kartöflubátum, pressuðum hvítlauk, matarolíu, salti og pipar er blandað vel saman, sett í ofnskúffu og bakað í 30 mín. við 180°C hita.

Lærin eru sett í ofninn með kartöflunum og bökuð með síðustu 20 mínúturnar.

Berið réttinn fram með tómatasalati.



Kjúklingur sem framleiddur er undir vörumerkinu Eldfugl hefur verið eldaður og er tilbúinn til notkunar.



Kjúklingur sem framleiddur er undir vörumerkinu Holtakjúklingur fæst bæði ferskur og frosinn.



ELDFUGLS HJÚPAÐIR BITAR MEÐ SALATI OG KARTÖFLUSTRÁ



HRÁEFNI:

1.000 gr. Hjúpaðir bitar

SALAT Í SÓSU

- 1/4 hvítkálshaus, rifinn fínt
- 3 - 4 meðalstórar gulrætur, rifnar fínt
- 1 msk. sýrður rjómi
- 1/2 msk. majónes
- 2 msk. ananasbitar og smá safi
- 3 - 4 niðursoðnar ferskjur, skornar í litla teninga

Öllu hráefninu í salatið er blandað saman og það látið standa í kæli í um 1 klst.

KARTÖFLUSTRÁ

- 3 - 4 bökunarkartöflur skornar í 1x1 cm lengjur
- 2 msk. olía
- Salt og pipar
- 3 msk. brauðraspur

Kartöflurnar eru skornar, velt upp úr olíunni og kryddaðar, þá er raspinum hellt yfir og kartöflunum velt upp úr. Sett á ofnplötu með bökunarpappír/smjörpappír og bakað í um 20 mín. á sama hita og kjúklingurinn.

Gott er að bera fram með hjúpuðu bitunum sósu, s.s. BBQ-sósu eða chilisósu.

Hjúpuðu bitarnir eru settir á ofnplötu eða eldfast form og hitaðir í um 20 mín. við 175° C.

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

