

For folk flest

OLIVIAS OPPSKRIFTER



STYLEBY



INGREDIENSER

1 pakke kjøttdeig

300 gr spaghetti

1 løk

2 fedd hvitløk

2 gulerøtter

2 stangselleri

1-2 kjøttbuljong

2 l vann

salt og pepper

HVORDAN

1. Start koke spaghetti etter anvisning
2. Stek kjøttdeig, hvitløk og løk
3. Hell ut vann fra spaghetti og tilsett vann med buljong. Og putt kjøttdeig oppi gryten og tilsett salt og pepper etter eget behov
4. Skjær opp gulrot og stangselleri i biter og kok opp gryta i ca 10 min.

Server gjerne med persille strødd over.



"Mommos sykesuppe"



4-6 personer



30 minutter

En familie oppskrift min mor alltid lagde når jeg var syk og ikke hadde noe særlig matlyst.

NOTAT

STYLEBY



INGREDIENSER

- 2 pk kjøttdeig (av okse)
- 2 fedd hvitløk
- 1/2- 1 rød chili
- 1 bunt fersk hakket koriander
- 1 bunt fersk hakket oregano
- 1 ss paprikapulver
- 1 ss kanel
- 2 ts salt
- 1 ts pepper
- 1 egg
- 1 ss mel

Mynte blader til pynt

Tilbehør:

- couscous
- paprika
- Rødløk
- agurk
- Oliven
- Tatziki

HVORDAN

1. Lag kjøttdeig og bland alle ingrediensene.
La kjøttdeigen stå litt før du lager små kjøttboller og steker de i panne til "bollene" er gjennomstekt.
2. Lag Coucous etter anvisning på pakken og tilsett paprika, rødløk og agurk som er skjært opp i små biter.
3. Når kjøttbollene er ferdig hakker du mynteblader og "pynter" kjøttbollene til servering.



Spicy kjøttboller med en liten tvist



3-4 personer



30 minutter

En rett med masse gode smaker som gir en
deilig kombinasjon
"gresk møter indisk"

NOTAT

Dandering:

Enten serveres alle elementene hver for seg eller så er det pent å legge det opp på en stor tallerken med couscous nederst, kjøttboller og en dæsj med tatziki øverst.

Det ser både pent ut og smaker godt med hakket mynteblader på toppen

STYLEBY



INGREDIENSER

1 Salmalaks

1 paprika

1 granateple

3 tomater

1 rødløk

1 avokado

1 chili

1 Lime

Soyasaus

Severing:

koriander

sesamfrø

Soyasaus

wasabi

HVORDAN

1. Fovarm ovnen på 180 grader. Stekes i midterste rille.
2. Skjær opp alle grønnsakene i like store biter.
3. Skrell granateple. Tips gjør det i vasken i en bolle med vann- da spruter det ikke så mye overalt.
4. Skjær opp laksen i ca 1 cm tykke skiver.
5. Legg grønsakene og granateple i en ildfastform og bland godt før de legger laksen på toppen.
6. Dryss litt soyasaus over laksen, sett blandingen i ildfastform inn i ovn og stek i ca 10-15 min. Laksen skal ikke være gjennomstekt.
7. Dryss koriander og sesamfrø over før servering.

Tips:

Server soyasaus og wasabi hver for seg og la gjestene lage sin egen mix utifra hvor sterk de ønsker sin "dipp"



Lun sashimi salat



ca 4 personer



over 30 min

Er du glad i sushi eller asiatisk mat er denne retten midt i blinken!

Lun og god med ferske grønnsaker og frukt!

NOTAT

Dander grønnsaker og frukt nederst og bland godt før du legger salmalaksen øverst.

Hell litt soyasaus over og dryss sesamfrø helt til slutt.

STYLEBY



INGREDIENSER

2 stk biff av ytrefilet

3 stk fedd hvitløk

1 pakke med tortellini med ost inni.

Salt og pepper

Pertsille

HVORDAN

1. Kok pastaen etter anvisning på pakken

2. Stek biff etter egen preferanse med hvitløks båter, salt og pepper (etter behov).

Jeg liker at det er medium minus stekt.- da syns jeg at biffen er mer saftig.

3. Server med persille til pynt.



Biff og pasta



2 personer



15 minutter

Ikke en vanlig kombinasjon men denne retten er enkel og noe jeg tror hvem som helst kan lage.

NOTAT

Lek deg litt med danderingen.

Jeg syns alltid det er finest å legge elementer oppå hverandre for å bygge litt i høyden.

Dryss over med persille- det smaker godt og ser friskt ut.!

STYLEBY



INGREDIENSER

6 stk kyllingfilét

Eggblanding:

2 egg

2ss hvitløkspulver

2 ss paprikapulver

1 ss salt

1 ss pepper

Corn flakes

HVORDAN

1. Forvarm ovnen på 250 grader.
2. Lag eggblanding og putt opp i en bolle.
3. Skjær opp kyllingbiter og bland sammen med eggeblanding.. Legg bollen i kjøleskapet og la stå i 1-2 timer.
4. Knus corn flakes i en brødpose og hell det utover en tallerken som du bytter kyllingen i.
5. Stek kylling bitene i ovnen i ca 15-20 min. Snu bitene halvveis i steke prosessen.



Crispy "KFC" kyllingbiter



4-6 personer



Over 60 minutter

Knasende gode kyllingbiter som er helt nydelig å servere på en lørdag eller når du har litt tid.

Her anbefaler jeg at kylling får ligge i marinaden - jo lenger den ligger, jo mer smak i kyllingen.

NOTAT

Server kyllingbitene i en rustikk bolle med div gode dipper som f.eks hvitløks rømme, ketchup med shirasha saus. og/eller sweet & snur saus.

STYLEBY



INGREDIENSER

1 pk pitabrød
chorizo/pepperoni/skinke/kylling
Ost
Tomatpuré



HVORDAN

1. Fovarm ovnen på 180 grader. Pizzaen stekes i midterste rille.
2. Pitabrød med tomatpure og her er det bare kreativiteten som stopper deg med valg av div påleggs rester eller biter av kylling, pepperoni osv.
3. Srø ost over og stek i ovnen på 180 grader.

Pita pizza



2 personer



30 minutter

I en hektisk hverdag og tidsklemma er reel så er denne retten så enkel at barna kan lage den selv. En rett som er gøy å lage ved f.eks "lag din egen pizza"

NOTAT

STYLEBY



INGREDIENSER

2 stk ytrefilé av okse

1 agurk

4 tomater

1 rødløk

1 paprika

1 granateple

1 avokado

1 pose nachochips



HVORDAN

1. Skyll alle grønnsakene og skrell granateple og legg oppi forskjellige skåler til servering.
2. Stek biff etter preferanse.
3. Ha chimichurri over hele retten- Den sender denne retten til nye høyder!

Tips:

Oppskriften til chimishurry har er i "Spis med øynene" men legger den ved her også som en liten ekstra takk til deg!

Deilig voksen taco



2personer



15 minutter

Lyst på noe annet på fredag enn vanlig taco?

Her har du voksen versjonen med en bombe av krydder og gode kombinasjoner av søtt og salt.

NOTAT

Hel stek biff eller biff stykkene og skjær opp før servering.

STYLEBY



INGREDIENSER

- 1 neve bladpersille
- 1 neve frisk oregano
- 1 neve frisk koriander
- 1 nevefrisk basilikum
- 2 båter finhakket hvitløk
- 1 ts salt
- 1 ts pepper
- 2 ss rødvinseddik
- 1 ss sitronsaft
- 1 dl olivenolje
- 1 chili

HVORDAN

Fin hakk alle urter og tilsett alt i en fin og deilig marinade.



Chimichurri



15 minutter

Verdens beste tilbehør til kjøtt?

Jeg tror det!

Denne argentinske marinaden er super å servere til nesten all slags kjøtt.

Kan fint stå i kjøleskapet i flere dager.

NOTAT

Dette er en nydelig marinade som gjør seg veldig pga fargene. Når du serverer kjøtt. Skjær det opp i biter og dryss litt av denne deilige marinaden over kjøttet! Får en hver rett til å nå nye høyder! Både i smak og utseende.

STYLEBY

