



#radiantheat
agaliving.com
agacookshop.co.uk



Home to great cooking

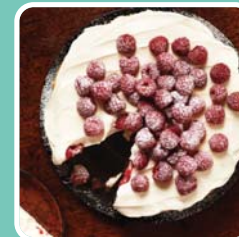
09/14 EINS 516932

Receptboken for AGA City60

Av Dønn Rørdal

AGA CITY 60

Receptboken



Home to great cooking



Kontakta närmaste AGA-specialist om du behöver råd eller mer information.

AGA Rangemaster har en policy om kontinuerlig produktförbättring, och företaget förbehåller sig rätten att ändra specifikationer och utföra modifieringar av den beskrivna apparaten när som helst.

© AGA Rangemaster Limited 2014

AGA marknadsförs av AGA Rangemaster Ltd. AGA-ord och logotyper är registrerade varumärken som tillhör AGA Rangemaster Group, Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG, Storbritannien

agaliving.com | agacookshop.co.uk

Patent och mönsterskydd har sökts för AGA City60



Receptboken

Välkommen till AGA-världen! Senaste generationens AGA City60 är en kompakt spis som har kvar formen och matlagningsprinciperna från traditionella AGA-produkter, samtidigt som vi har lagt till flexibiliteten att starta och stänga av varje tillagningsområde efter behov, så att spisen passar perfekt i just din livsstil.

Din AGA City60 har tillverkats i hjärtat av Shropshire i England, precis som AGA-spisar har tillverkats i generationer – i gjutjärn från Coalbrookdale-gjuteriet. Traditionella kunskaper inom järnframställning har sammanförts med elektriska detaljer i industriklassen vilket gör att ugnarna och spisplattan når tillagningsvärme på relativt kort tid. Du kan använda spisplattan oberoende av ugnarna, eller tillsammans med den ena ugnen eller båda ugnarna, helt efter vad din matlagning kräver.

AGA-spisen har varit berömd för sina fantastiska matlagningsresultat ända sedan lanseringen på 1920-talet, och kvaliteten i matlagningen kommer från värmen som lagras i gjutjärnet. Den här indirekta strålningsvärmen gör att maten behåller sin naturliga arom och saftighet eftersom den tillagas med hjälp av värmen i gjutningarna i stället för att förlita sig på lufttemperaturen.

Din AGA City60 har konstruerats med syftet att ha alla egenskaper hos en större AGA-spis på en liten yta.

Recepten har sammanställts av AGA:s livsmedelsredaktör Dawn Roads. Provningsarna har utförts av Mandy Lloyd.





Läs även bruksanvisningen för AGA City60 så att du förstår ugnens funktion.

Eftersom AGA-spisen arbetar enligt principen om lagring av värme krävs en viss tid för att samla in värmen från värmeelementen och leda värmen till gjutdetaljerna. Vi rekommenderar en timmes uppvärmningstid. Programmeraren är en mycket fin tillgång som kan ställas in på att få upp ugnarna till rätt arbetsvärme så att ugnen är klar för matlagning när du kommer in genom dörren.

Värmelagringsprincipen innebär att ugnarna och spisplattan arbetar med en förinställd värme. Matlagningsytorna är uppkallade efter sina funktioner och inte efter temperaturen i sig (temperaturen regleras genom mätning av varmluft, inte lagrad värme). Du kan laga mat på – hög, medelhög och låg värme.

SPISPLATTAN

Den ensamma spisplattan har två värmeinställningar, vilket innebär att den kan användas som en kokplatta eller som en sjudningsplatta. Den runda spisplattan i gjutjärn omges av en varmhållningsyta som värms upp till en lägre temperatur än spisplattan.

Det tar elva minuter att värma upp plattan till kokvärme, och det tar åtta minuter att värma upp plattan till sjudningsvärme. Det tar också tid för spisplattan att svalna – mycket längre tid än det tar att värma upp den. Spisplattan är inte programmerbar av säkerhetsskäl.

Kokplattans inställning

Inställningen som kokplatta ger hög värme som används när matlagningen måste gå snabbt – när du kokar grönsaker, wokar, gör sautéer, grillar kött i grillpanna, kokar pasta eller gör marmelad och sylt. Kastrullerna kan kokas upp snabbt eller dras åt sidan så att de står en tredjedel på spisplattan och två tredjedelar på varmhållningsytan för långsammare matlagning. Ris kan med fördel kokas upp och därefter ställas på varmhållningsytan vilket ger separerade och fluffiga riskorn.

Kokplattan är där du gör AGA:s klassiska rostade bröd med den medföljande AGA-brödrosten – det ska vara krispigt på utsidan och mjukt inuti. Placera några tjocka brödsivor i brödrosten – om brödet är mycket färskt eller saftigt ska du värma upp brödrosten i förväg så att brödet inte fastnar – lyft upp locket och sätt brödrosten direkt på spisplattan med handtaget vinklat. Fäll ned locket och vänta tills brödsivorna har rostats på ena sidan – det tar 1–2 minuter – och fäll sedan upp locket och gör samma sak för att rosta den andra sidan.



Sjudningsplattans inställning

Inställningen som sjudningsplatta används när du behöver en mildare värme, t.ex. när du gör såser eller värmer mjölk. Den här inställningen kan dock användas på mängder av olika sätt – som en lagg för rostade smörgåsar (se sida 82), quesadillas (se sida 30), skotska frukostpannkakor (se sida 24), gräddade musslor, grillad halloumi-ost (se sida 28) eller Welsh Cakes. När Bake-O-Glide används för de här rätterna blir gräddningen lättare och renare – det är till och med nödvändigt vid stekning av ägg utan fett (se sida 23).

Varmhållningsyta

Den runda spisplattan omges av en varmhållningsyta, två gjutna sektioner på en emailerad basdel. Du kan utföra långsammare tillagning genom att dra AGA-kastrullerna delvis över den här ytan och lämna halva till en tredjedel av kastrullen på spisplattan.

Varmhållningsytan håller lägre temperatur än spisplattan och kan användas vid smältning av choklad eller smör i en värmetålig skål. Du kan även låta kärlen stå och vila på varmhållningsytan.

Varmhållningsytans plåtar kan tas av vid rengöring, men kontrollera att de är svala innan du tar loss dem!



UGNARNA

AGA City60 har två ugnar. Den övre ugnen har två inställningar – stekning eller bakning – vilket innebär hög eller medelhög värme. Den nedre ugnen är alltid en sjudningsugn. För bästa resultat ska ugnen värmas upp under en timme.

Gjutjärnsugnarerna håller kvar matens arom och saftighet eftersom tillagningen sker med strålningsvärme. Sidoskenorna räknas uppifrån och nedåt.

Stek- och bakugn

Den övre ugnen kan användas som en stekugn eller som en bakugn, och du manövrerar den med reglagevredet till vänster. Den kan användas fristående eller tillsammans med sjudningsugnen nedanför.

Stekugnsinställning

Stekugnen blir mycket het och fungerar ypperligt vid tillagning av kött och fågel, stekning av potatis and andra grönsaker, krispig bakad potatis, grillade livsmedel, pajer och bröd.

Den övre delen av ugnen, två sidoskenor ned, är fantastisk för grillade frukosträtter och t.ex. gratänger. Ugnens mittparti passar bäst för ugnstekning av kött samt bakning av scones. Pajer, quiche och bröd blir bättre längre ned mot ugnens botten. Ugnsgallret vid ugnens botten ska alltid användas vid matlagning i nedre delen av ugnen.

De specialutformade ugnspannorna kan placeras direkt på sidofästena i ugnen så att så gott som varje centimeter av ugnsvolymen kan utnyttjas. Maten kan skyddas med hjälp av svalplåten eller den stora ugnstekpannan, så att du kan tillaga rätter som kräver olika temperaturer samtidigt. Om maten bryns alltför snabbt kan du placera svalplåten ovanför maten för att minska värmen ovanifrån.



Bakugnsinställning

När ugnen ställs in på att fungera som bakugn ger den en medelhög värme som är idealisk för mjuka kakor, småkakor och kex, lasagne och andra rätter som inte behöver stekugnsens höga värme.

Om du har möjlighet är det bäst att utföra bakningen först och därefter ställa om ugnen till stekugnsläget, eftersom det kan ta upp till tre timmar att sänka temperaturen i ugnen från stekvärme ned till bakvärme.

Precis som i stekugnsläget så blir den övre delen av bakugnen aningen varmare än den nedre delen. Små mjuka kakor blir därför bättre närmare toppen, medan Victoria-sockerkakor, smulpajer och småkakor blir bättre nära ugnens golv.

Med den här AGA-spisen går det att laga färdig pizza direkt på bakugnens botten på 6–7 minuter.

De specialutformade ugnspannorna kan placeras direkt på sidofästena i ugnen så att så gott som varje centimeter av ugnsvolymen kan utnyttjas. Maten kan skyddas med hjälp av svalplåten eller den stora ugnstekpannan, så att du kan tillaga rätter som kräver olika temperaturer samtidigt. Om maten bryns alltför snabbt kan du placera svalplåten ovanför maten för att minska värmen ovanifrån.





Sjudningsugnen

Sjudningsugnen är inställd på låg värme för långsam tillagning. Den kan användas fristående eller tillsammans med den övre ugnen – på stek- eller baktingsläget. Sjudningsugnen värms upp indirekt av ett element nederst i ugnen. Det här elementet värmer upp luften och gjutjärnet inifrån vilket gör att resultaten blir som i den traditionella sjudningsugnen i AGA-spisen med värmelagring. Samtidigt har du flexibilitet att kunna stänga av elementet när det inte behövs.

Sjudningsugnen är en fortsättningsugn vilket innebär att maten värms upp någon annanstans i AGA City60 och därefter flyttas till sjudningsugnen för där tillagningen slutförs. En gryta – som tillagas på spisplattan och värms upp till kokpunkten, därefter sjuder i fem minuter och därefter ställs in sjudningsugnen där den tillagas under 2–4 timmar eller återstående tid.

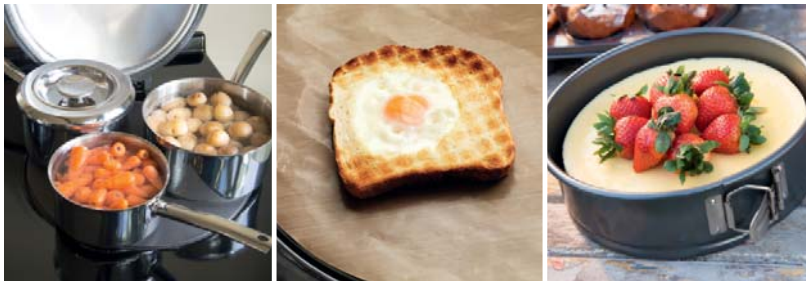
Eftersom sjudningsugnen kan användas för ångkokning av rotfrukter kan den i princip nästan användas som ytterligare en spisplatta eftersom du kan ställa fem eller sex AGA-kastruller där. Detta utökar kapaciteten i AGA City60 betydligt.

Du kan laga buljonger och soppor här – låt dem tillagas långsamt och bibehåll den goda aromen. Långsamt stekt "pulled pork" är mycket delikat och ångkokade efterrätter (engelsk jul...) kräver ingen tillsyn eftersom vattnet inte kokar bort och inte behöver fyllas på. Mäktiga fruktkakor kan också tillagas här. Citronmarängpaj kan ställas här och ytan blir då gyllene och krispig.



AGA KÖKSREDSKAP OCH TILLBEHÖR

För att få bästa möjliga resultat från AGA City60 rekommenderar vi AGA-kastruller med tjocka bottenar i tre lager och staplingslock så att ugnsutrymmet utnyttjas maximalt. En uppsättning Bake-O-Glide och ett stänkskydd är också nödvändigheter! Du kan se AGA-tillbehören hos närmaste AGA-specialist eller online på agacookshop.co.uk.



LÄR KÄNNA DIN AGA-SPIS

Om du inte redan har sett en demonstration kan du be närmaste AGA-specialist att demonstrera spisen. Du kan även se spisen online på agaliving.com. En demonstration visar hur du kan använda din nya AGA-spis på ett optimalt sätt och du får samtidigt matnyttiga tips. Du får även se hur olika AGA-tillbehör används.



TIPS VID ANVÄNDNING AV AGA CITY60

Spisplatta

- Smält smör och choklad i ett värmesäkert kärl på varmhållningsytan.
- Återställ kristalliserad honung till rinnande tillstånd och dimmig olivolja till klar olja genom uppvärmning på varmhållningsytan.
- Använd AGA:s grytlappar så för att förhindra repor på det rostfria stålet.
- Investera i ett AGA-stänkskydd för att skydda det isolerade lockets yta mot stänk.
- Torka upp spill så snart som de inträffar – det sparar tid och energi senare i synnerhet om spillet bakas fast.
- Håll innehållet i kastrullerna varmt på varmhållningsytan.
- Om brödet är mycket färskt eller degigt ska du värma upp AGA-brödrosten före användning för att hindra att brödet fastnar.
- Grillade smörgåsar, quesadillas eller gräddade musslor kan alltid tillagas med inställningen som sjudningsplatta på ett stycke Bake-O-Glide, med locket stängt.
- Använd kastruller med hög kvalitet med en god bas för bästa egenskaper.
- Kastruller kan dras åt sidan för att fortsätta tillagningen i en lägre takt – eller för att ångkoka rotfrukter. Starta på spisplattan, koka i 3–5 minuter, håll av och flytta dem under lock till sjudningsugnen för ångkokning.
- Håll spisplattan ren och undvik matrester, spill och smulor – använd stålborsten så att egenskaperna inte försämras på grund av att kastrullerna inte har full kontakt med gjutjärnsytan.
- Kastrullinnehållet kokar upp snabbare när locket är på.
- Det är lättast att få ett bra rengöringsresultat på en AGA City60 när spisen är kall.



Ugnar

- För bästa resultat ska ugnen värmas upp i en timme så att gjutdetaljerna är helt genomvärmade.
- Du bör planera din matlagningsdag så att maträtter som kräver medelhög värme tillagas först, med reglaget inställt på Bakning. Gå sedan vidare till rätter som kräver högre värme och använd då stekugnsinställningen. Det är betydligt snabbare att få upp ugnen till en hög temperatur än att vänta på att den ska svalna till bakningstemperatur eller medelhög temperatur.
- Behöver du vaniljsås? Du kan värma upp en tetrapak med färdig vaniljsås genom att placera den direkt i sjudningsugnen – därefter kan du bara öppna förpackningen och hälla ned innehållet i en värmad kanna för servering.
- Bryns maten för snabbt? Skjut in svalplåten ovanför maträtten så att värmen uppiifrån stoppas.
- Använd den stora eller halvstora ugnstekpannan med grillgallret när du ska grilla bacon, korv eller lammkotletter.
- Använd alltid ugnens bottengaller för att förhindra att maten bränner vid tillagning nederst i stek- och sjudningsugnarna.
- Ska du laga mat till många personer? Använd sedan den traditionella AGA-tekniken med att börja laga maträtten på spisplattan och därefter flytta maträtten till sjudningsugnen, (se tipset om rotfrukterna ovan), till exempel frukt, grytor, curryrätter, ris och soppa. Du får plats med fantastiskt många kastruller i sjudningsugnen.
- Förvara inte svalplåten och ugnstekpannorna i ugnarna eftersom detta kommer att försämra uppvärmningstiderna och funktionen.



SNABBGUIDE TILL MATLAGNING MED AGA CITY60

Matlagningen i AGA-ugnarna sker genom utstrålad värme från gjutdetaljerna och inte bara från het luft, och det går därför inte att uppge exakta temperaturer. Om du vill anpassa ett eget recept kan du titta i boken och se om du hittar ett liknande recept.

OBS:

- Sidoskenornas lägen i ugnarna räknas med början uppfifrån och nedåt.
- Alla recept har testats med AGA City60 uppvärmd till tillagningstemperatur.



Nedan hittar du en snabbguide till hur du använder ugnen.

AGA-UGNAR	UGNSTEMPERATUR
STEKUGNSINSTÄLLNING	HÖG
▪ Grillning ▪ Scones ▪ Bakverk ▪ Bröd ▪ Yorkshire-puddingar ▪ Ugnsstekning ▪ Stekning i stekpanna	▪ Grillning –uppfifrån ▪ 2:a skennivån – scones, små bakverk, grillning ▪ 3:e skennivån – bullar, Yorkshire-pudding ▪ 4:e skennivån – stekar, fågel ▪ Ugns-gallerhylla på ugnens botten – brödlimpor, pajer, ugnsrostade grönsaker ▪ Gallret på ugnens botten – quiche, pajer
BAKUGNSINSTÄLLNING	MEDELHÖG
▪ Mjuka kakor ▪ Småkakor ▪ Fisk ▪ Shepherds Pie, Cottage Pie ▪ Lasagne ▪ Suffléer ▪ Shortbread	▪ Högt uppe – vispade sockerkakor, vissa småkakor, mindre mjuka kakor ▪ Mittennivån – fisk, suffléer, Shepherds Pie, Cottage Pie, lasagne ▪ Ugns-gallret på ugnens botten – Victoria-sockerkaka, shortbread, kakor i formar samt (engelsk) Cheesecake
SJUDNINGSUGN	LÅG
▪ Grytor ▪ Buljong ▪ Mjölkpuddingar ▪ Maränger ▪ Måktiga fruktkakor	Grytor, buljong, mjölkpuddingar och liknande ska värmas upp någon annanstans på AGA-spisen varefter maträtterna flyttas till sjudningsugnen (maränger är ett undantag). Måktiga fruktkakor kan också tillagas länge på ugns-gallret när gallret står på ugnens botten.



- 17 | **Frukost**
- 27 | **Lätta mellanmål**
- 39 | **Hektiska arbetsdagar**
- 51 | **Något till helgen**
- 67 | **Söta desserter**
- 71 | **Och för barnen...**
- 93 | **AGA-klassiker**



Oavsett morgonrutin – kanske något snabbt innan du åker till jobbet, eller en lång och lugn frukost med tidningen – så finns det alltid ett bra sätt att komma igång. Du kan göra allt från en hel engelsk frukost till klassiska skotska pannkakor (drop scones) – en härlig start på dagen, varje dag.

Frukost

AGA-gröt

Varje hälsoexpert kan berätta att gröt är en perfekt början på dagen, och det här receptet är inte särskilt komplicerat eftersom det bara kräver vatten och ingen mjölk. Med en AGA City60-spis kan du laga till den på två olika sätt – antingen på spisplattan eller över natten så att du vaknar upp till en värmande frukost utan ansträngning. Den kan förstås göras mildare med diverse goda toppingar.

Kokplattans inställning: Koka upp vatten och havregryn i en tvåliters AGA-kastrull under omrörning, låt sjuda i tre minuter. Lägg locket på.

Flytta till ugnshyllan nederst i sjudningsugnen och lämna över natten, cirka 6–7 timmar. På morgonen tar du ut kastrullen ur ugnen och rör om ordentligt. Servera med aprikossylt, fruktkompott, mörk melass, farinsocker eller din favorittopping.

Variation

AGA-havregröt på spisplatta

Sjudningsplattans inställning: Använd ovanstående recept och koka upp vattnet och havregrynen under omrörning. Låt sjuda i fem till åtta minuter tills att havregrynen har svällt. Servera enligt ovan.

3–4 portioner

Ingredienser

500 ml vatten (eller en generös "pint")
85 g medelgrova skurna havrekorn



Rökt laxröra

Skapa en lat kafébrunch med den här kalasrätten. Lägg bara till apelsinjuice, gott kaffe och favorittidningen så kan du lugnt sitta ned och veta att den här lätta proteinrika frukosten gör nytta på många sätt.

Sjudningsplattans inställning: Smält smöret i en teflonbehandlad AGA-kastrull. När smöret har smält och börjar skumma tillsätter du ägg och smaksättning. Rör om utan uppehåll tills maträtten stelnar lätt och blir krämig.

Lägg upp den rökta laxen över de smörrostade bagelhalvorna och täck över med ägggröra. Dekorera med lite hackad persilja.

2 portioner

Ingredienser

25 g smör

3 ägg från frigående hönor, lätt vispade

Salt och svartpeppar

100 g rökt lax

2 bagels, rostade

Smör för bredning

Garnering

Finhackad persilja



Hel engelsk frukost

Ibland är en hel engelsk frukost det enda som klarar skivan. Alla sjusovare i huset frestas ut ur sängen genom den oemotståndliga doften av fräsande bacon.

Sätt ett stycke Bake-O-Glide i AGA:s ugnstekpanna och lägg tomatthalvor, svampar och blodpudding i basen. Placera korvarna på grillgallret och sätt gallret över tomaterna och svamparna.

Stekugnsinställning: Lägg in ugnstekpannan på den översta eller andra höjden och grilla under 12–15 minuter. Vänd korvarna och lägg till baconskivorna. Sätt tillbaka i stekugnen i 10–15 minuter tills din bacon har stekts efter eget önskemål.

Lägg under tiden en liten bit fett i den halvstora ugnstekpannan (klädd med Bake-O-Glide). Sätt bottengallret nederst i stekugnen och sätt in ugnstekpannan på gallret. När fettets är varmt tillsätter du äggen. Sätt sedan tillbaka pannan på ugnens botten och slutför tillagningen efter eget behag (tillagning i ugnen förhindrar fettstänk på den övre plattan).

4–6 portioner

Ingredienser

- 6 tomatthalvor
- 6 svampar
- 6 skivor blodpudding
- 6 engelska korvar i hög kvalitet
- 6 baconskivor
- 4–6 ägg från frigående hönor



Variationer

Ägg i stekt bröd

Kokplattans inställning: Använd AGA-brödrosten och rosta först brödet på ena sidan. Skär ut en cirkel från brödsnivans mitt. Lägg den orostade brödsnivsidan nedåt på botten av den varma ugnstekpannan och knäck ett ägg i cirkeln. Ställ tillbaka den på stekugns botten i tre till fem minuter beroende på hur välstekt ägget ska vara.

Stekt ägg utan fett för en eller två personer

Om du lagar till en eller två personer kan du pröva den fett fria metoden.

Sjudningsplattans inställning: Placera ett runt stycke Bake-O-Glide på spisplattan och knäck ett ägg mitt på. Stäng locket – detta skapar ett mikroklimat som tillagar ägget (utan att färgen påverkas) uppfifrån, och värmen underifrån kommer att genomsteka ägget. Tillaga under 3–4 efter eget behag.

Skotska pannkakor (drop scones)

Det här är antagligen den roligaste frukosten du kan göra – en riktig AGA-fest. Begränsa dig inte till att bara göra runda former. Du kan göra hjärtan eller mängder av andra former – eller varför inte låta barnen stava sina namn i smet?

Lägg mjöl och socker i ett kärl och blanda samman. Gör en fördjupning i mitten och tillsätt ägg och hälften av mjölken. Vispa ihop och lägg till resten av mjölken gradvis så att du får en jämn smet.

Sjudningsplattans inställning: Smörj den förvärmade spisplattan med en liten mängd olja på en bit hushållspapper. Håll teskedar av blandningen på ytan. Tillaga ena sidan – när du ser bubblor på ytan vänder du den och tillagar andra sidan. Håll värmen i en ren kökshandduk och servera med lönnsirap, honung eller sirap. Du kan värma dem på den bakre delen av den övre plattan – eller sprida dem med mjukt smör.

Variationer

- Under sommar och höst kan du lägga till färskar hallon eller blåbär i blandningen
- Du kan även krydda dina skotska pannkakor med kanel – lägg till en tesked kanel till blandningen och servera med skivad banan
- Ersätt sockret med 1–2 msk pesto och servera tillsammans med rökt lax och crème fraîche

8–10 portioner

Ingredienser

115 g självjäsande mjöl

25 g fint strösocker

1 ägg från en frigående höna

Cirka 150 ml mjölk

Portioner

Lönnsirap eller honung eller
jordgubbar/svarta
vinbär/blåbär



Muffins

Dessa är suveräna när du är på väg ut genom dörren och bara behöver en lätt energikick som håller fram till fikan. Blåbären smälter i munnen och ger lite solsken oavsett hur vädret ser ut.

Täck en muffinsplåt (12 hål) med muffinsformar. Lägg mjöl, bakpulver, socker och rivna citronskal i en skål och rör om. Blanda med olja, mjölk, ägg och vaniljextrakt. Lägg till detta till de torra ingredienserna och blanda tills smeten är jämn. Lägg till blåbär och rör om ordentligt. Dela upp blandningen mellan muffinsformarna och strö lite Demerara-socker över dina muffins.

Stekugnsinställning: Ställ muffinsplåten på ugnsgallret på stekugnens botten och grädda i 20–25 minuter. Om dina muffins blir för bruna kan du skjuta in svalplåten i det andra läget uppifrån – detta reducerar värmen uppifrån. Du kan även sätta muffinsplåten på ugnsgallret på fjärde läget uppifrån i bakugnen och grädda i 20–25 minuter.

Variationer

Äpple- och sultanrussinmuffins

Utelämnar blåbären, de rivna citronskalen och vaniljextraktet – lägg i stället till 200 g äpple, till exempel Cox, skalade, urkärnade och hackade till mindre bitar, 85 g sultanrussin samt 1 msk blandade kryddor och följ ovanstående recept.

Chokladmuffins

Utelämnar äpplen, sultanrussin och blandade kryddor och byt ut 50 g mjöl mot 50 g kakao. Tillsätt 200 g riven choklad och 1 tesked vaniljextrakt och följ ovanstående recept.

12 portioner

Ingredienser

250 g vetemjöl
1 msk bakpulver
115 g fint strösocker
Rivna citronskal från 1 citron
100 ml majsolja eller
85 g smör, smält
150 ml mjölk
1 ägg från en frigående höna
1 tesked vaniljextrakt
200 g blåbär
Demerara-socker

Dessa lättare mellanmål och välsmakande snacks är perfekta som luncher eller snabba tilltugg på kvällarna. De kan även tas med till kontoret eller ut på en picknick. För dessa osträtter (till exempel rostat bröd med ost och Halloumi-sallad) är det en god idé att använda lite Bake-O-Glide, eftersom detta minskar rengöringen.

Lätta mellanmål

Sommarsallad med halloumi och chargrillad paprika

Detta är en ordentlig sallad med mycket rik smak där allas favoritost fungerar fantastiskt tillsammans med de rökigt söta paprikorna. En stor skål kommer att fungera helt perfekt vid en sommarbuffé eller som lunch på kontoret.

Skär paprikorna i halvor, urkärna dem och ställ dem på det stora AGA grillgallret på högsta platsen, i den stora ugnstekpannan.

Stekugnsinställning: Skjut in pannan på den andra höjden uppifrån i ugnen och grilla i cirka 20 minuter. Vänd en gång tills paprikaskinnen börjar brynas och de blir mjuka.

Lägg de grillade paprikorna i en stor plastpåse och förseгла. Låt stå tills de är svala men inte kalla, skala av skinnen och kasta skinnen. Skär paprikorna i strimlor och lägg dem i en skål. Blanda dressingens ingredienser och häll dem över paprikorna – vänd lätt och lägg i ett serveringsfat.

Sjudningsplattans inställning: Lägg ett cirkelformat stycke Bake-O-Glide på spisplattan och lägg ostskivorna på detta och grädda tills att de får en gyllenbrun färg. Vänd sedan ostskivorna och grädda andra sidan.

Arrangera osten och salladen på tallrikar och servera med soppsbröd/bröd med hård skorpa.

4 portioner

Ingredienser

1 x 250 g-förpackning
Halloumi-ost, skuren i åtta skivor

Sallad med chargrillad paprika

2 små orange paprikor
2 små röda paprikor
2 små gula paprikor

Dressing

4 matskedar olivolja av hög kvalitet
1 tjock puréad vitlöksklyfta
1 matsked balsamvinäger
1 matsked citronjuice
Salt och svartpeppar
2 matskedar persilja med flata blad, hackad
2 matskedar kapers, avrunnen
100 g Kalamata-oliver, urkärnade och delade i halvor



Quesadillas

Detta är en enkel och mångsidig maträtt och ingredienserna kan anpassas efter eget tycke och smak. Perfekt som snabbsnacks på egen hand, eller vid informella måltider, barnens evenemang, eller skurna i pizzaformade skivor vid en sommarpicknick. De blir också ett bra sätt att göra slut på alla överblivna rester från söndagsmiddagen.

Sjudningsplattans inställning: Lägg en tortilla på ett stycke Bake-O-Glide på spisplattan och strö över en fjärdedel ost, chili, salladslök och kyckling över tortillan, och rosta lätt.

Lägg ytterligare en tortilla ovanpå och vänd – låt osten smälta. Grädda under ytterligare några minuter.

Ta av maträtten från spisplattan och skär i "tårtbitar" med en vass kniv eller pizzakniv. Gör samma sak med återstående tortillas och servera dekorerade med en salladstallrik.

4 portioner

Ingredienser

1 paket med 8 mjuka tortillas
250 g stark cheddar, riven
2 starka chilifrukt
finhackade
Ett knippe salladslök, skivade
250 g kokt kyckling, skivad



Broccoli- och getostpaj

AGA-spisens strålningsvärme kommer verkligen till sin rätt här – fyllningen blir himmelskt lätt och tillagningen nära ugnens botten ser till att smördegen blir krispig rakt igenom. Här får du en riktigt god fristående lättlunch eller snack – de små dekorerade skivorna kan bli en mycket lyckad förrätt vid sammankomster.

Smörj den keramiska bakplåten lätt med smör. Täck bakplåten med smördeg och lägg broccoli över ytan. Lägg getostbitar mellan broccolibitarna. Vispa äggen tillsammans med grädde och smaksätt efter behag. Häll över broccoli och strö riven ost.

Stekugnsinställning: Laga till på bottengallret på ugnens botten i cirka 25 minuter tills ytan är gyllene.

Servera varmt eller kallt med en sallad.

Variationer

- Gör mesta möjliga av färsk sparris under försommaren och byt ut broccolin mot sparris.

6 portioner

Ingredienser

1 x AGA Portmeirion-bakplåt,
smord med smör

1 x 375 g rektangulär
förpackning med rullad
smördeg

450 g broccoli, skurna i
buketter och blancherade

1 x 125 g-förpackning med
getost utan skal

3 ägg från frigående hönor

300 ml vispgrädde

Salt och svartpeppar

Riven ost, ca 55 g



Matig höstgrönsakssoppa

Det har aldrig varit lättare att få in dina fem grönsaker per dag – de smakar ännu bättre i den här fantastiska lantliga soppan. En ångande termos på friluftspromenaden en kylig dag ser till att alla håller sig varma på insidan.

Ta en 9 liters AGA-soppgryta och lägg i purjolök, morötter, lök, selleri, potatis, zucchini, tomat, vatten eller buljong samt ett stycke hård Parmesan och smaksättning.

Kok- och sjudningsplattans inställningar: Koka upp, vrid till inställningen för sjudningsplatta och låt sjuda i cirka 45 minuter. Tillsätt de avrunna borlotti-bönorna, spenatblad och pasta i soppgrytan, rör om och låt sjuda i ytterligare 6–8 minuter.

Ta bort den hårda parmesanosten och servera i djupa tallrikar med soppsbröd/bröd med hård skorpa.

Alternativ – tillagning i sjudningsugn

Tillsätt ingredienser enligt ovan och koka upp, lägg på locket och låt sjuda i fem minuter. Flytta soppgrytan med locket till botten på sjudningsugnen och tillaga i en timme. Gör klart maträtten enligt ovan.

6–8 portioner som huvudrätt

Ingredienser

1 stor purjolök, skivad
 2 morötter, tärnade
 1 lök, hackad
 2 selleristjälkar, tärnade
 1 potatis, tärnad
 1 zucchini, tärnad
 450 g tomat, tärnad eller konserverade tomat
 2 liter vatten eller buljong
 Ett stycke hård parmesanost
 Salt och svartpeppar
 1 x 410 g burk borlotti-bönor, avrunna
 50 g spenatblad, skurna
 75 g små pastaformer, till exempel farfalline
 Salt och svartpeppar



Snabblagad chargrillad kyckling och pestopasta

Detta är en förvånansvärt enkel maträtt som kan tillagas på under 15 minuter, men som ser fantastisk ut på tallriken. Kombinera med ett glas kylt vitt vin och se hur den här rätten blir en hit vid informella sammankomster.

Borsta kycklingfiléerna med lite olivolja.

Kokplattans inställning: Värm upp en AGA grillpanna och tillsätt kycklingfiléerna när den är varm. Tillaga tills du får färg på ena sidan, cirka fem minuter. Vänd dem. Dra grillpannan åt sidan och slutför tillagningen, cirka 10–15 minuter, beroende på kycklingens tjocklek. Tillsätt tomaterna till grillpannan fem minuter innan tillagningens slut.

Koka pastan under tiden. Koka upp vattnet i en kastrull med lock på kokplattan, tillsätt pasta och salt om du använder detta. Koka upp på nytt. Koka under den tid som anges på förpackningen. Låt rinna av, tillsätt pesto och blanda samman ordentligt.

Servera kycklingen på en varm tallrik med pestopastan.

Alternativ tillagningsmetod

Om ugnarna står på full värme kan kyckling-filéerna grillas på bottengallret i stekugnen efter att tillagningen först har startats på inställningen för kokplatta.

Du kan koka upp pastan och sedan lägga på locket och ställa pastan på bottengallret på sjudningsugnens botten. Låt rätten tillagas under den tid som anges på förpackningen, tappa av och slutför enligt ovan.

4 portioner

Ingredienser

4 medelstora kycklingfiléer
från frigående kyckling, platta

Olivolja

1,5 liter kokande vatten

Små tomater på gren

Olivolja

250 g pastaformer – penne eller
rigatoni

Salt, frivilligt

3 msk pesto



Kvällsost på rostat bröd

Den här lilla maträtten är riktig hälsokost för själen vilken tid som helst på dagen, men kanske särskilt efter helkväll. Prova våra varianter och gör några suveräna varianter på ett klassiskt recept.

Rosta brödet på ena sidan, antingen i AGA-brödrosten på inställningen för kokplatta eller genom att lägga brödet på ett stycke Bake-O-Glide på svalplåten, och skjut sedan in plåten i det översta läget i stekugnen. Strö riven ost över brödets orostade sida.

Stekugnsinställning: Lägg brödet med ostskivorna på ett stycke Bake-O-Glide på svalplåten och skjut in svalplåten i det översta läget i stekugnen. Grilla i cirka fem minuter tills att osten har smält och börjar brynas lätt.

Variationer

- Blanda osten med lite Worcestershire-sås
- Lägg tomatskivor ovanpå osten före grillning
- Lägg kokta rödbetsskivor under osten före grillning
- Blanda osten med riven lök före grillning
- Bred rödlöks-chutney på brödet innan du strör ost över

1-2 portioner

Ingredienser

2 brödskivor
Riven ost

Alla familjefavoriter i det här avsnittet har skapats för kvällarna när du inte har suttit ned på länge och du bara vill göra något som är snabbt och enkelt. Många av dessa recept bygger på en enda maträtt vilket är skönt när det är dags att ta itu med disken! Vi är särskilt stolta över risotton på sida 44 – tack vare sjudningsugnsens geniala funktion krävs ingen omrörning alls.

Upptaget Arbetsdagar

Mustig korv- och grönsaksgratäng

Den här kvällsmaten har allt – massor av goda grönsaker, matiga korvar och en krispig gyllene topping som frestar alla att hugga in. Dessutom behöver du inte lägga enorm tid på disk eftersom den här maträtten görs i en enda form.

Lägg purjolök, tomat, paprikor, lök, vitlök och chili i en grund ugnsfast form och häll över olja, kryddor, smaksättning och blanda med en sked.

Stekugnsinställning: Sätt formen på bottengallret på stekugns botten och grädda i 10–15 minuter.

Blanda in svampar och dekorera sedan med korvar överst. Sätt tillbaka maträtten i stekugnen på ett ugnsgaller på tredje nivån uppfifrån och tillaga under ytterligare 35 minuter. Vänd korvarna då och då så att de bryns på alla sidor.

Lägg brödsmlor, ost och kryddor i en skål och blanda ordentligt. Strö över korvarna och flytta maträtten tillbaka till stekugnen, tre nivåer uppfifrån. Låt stå i ytterligare 15 minuter eller tills att brödsmlorna har gyllene färg och krispig konsistens.

4 portioner

Ingredienser

3 medelstora purjolökar,
tvättade och skivade

450 g tomat skurna i
fjärdedelsklyftor

1 grön paprika, tärnad

1 röd paprika, tärnad

1 rödlök, skivad

1 vitlöksklyfta, finhackad

1 chilifrukt, finhackad

4 matskedar olivolja

1 tesked blandade kryddor

Salt och svartpeppar

175 g svampar, skivade

8 tjocka Lincolnshire-korvar
eller kryddade korvar
(engelsk typ)

Topping

150 g brödsmlor

85 g cheddarost, riven

1 tesked blandade kryddor



Sesamkött i wok

Wokrätter är snabba och roliga att göra. De håller bra som huvudrätter och fungerar ypperligt på kvällen efter arbetet. Experimentera gärna med ingredienserna, byt ut och lägg till det som har blivit kvar i kylskåpet sedan tidigare.

Skär nötköttet i strimlor.

Kokplattans inställning: Värm upp en AGA-wok på kokplattan och tillsätt sesamoljan. När den är varm lägger du in nötköttsstrimlorna och woka dem tills de har brynts – cirka två till tre minuter. Tillsätt sedan svampar och chili. Woka i ytterligare en minut. Tillsätt sesamfrön och salladslök och tillaga ytterligare en minut. Rör in ostronsåsen. När den är varm lägger du till nudlarna och rör samman. Värm upp under två minuter. Servera omedelbart.

3–4 portioner

Ingredienser

350 g nötfilé
3 msk sesamolja
150 g ostronskivling
1 röd chili i tunna skivor
25–30 g sesamfrön
1 knippe salladslök,
diagonalskivade
En burk ostronsås
250 g nudlar
avsedd för wok



Snabblagad och enkel svamprisotto

En gång i tiden innebar risotto långvarig omrörning och konstant tillsyn. Det här receptet är en kreation som du bara kan sätta in i sjudningsugnen – det kräver mycket mindre och du är fri att prata med andra, duka bordet eller göra några av dina övriga uppgifter på den långa "att göra"-listan.

Kokplattans inställning: Smält smöret och oljan tillsammans i en tvåliters AGA-kastrull på kokplattan och sautéra sedan lök, vitlök och paprika. Lägg till svamparna och därefter riset. Rör om blandningen så att riset bestrys och smaksätt Häll på buljongen och vinet. Koka upp innehållet i kastrullen och täck över med ett lock.

Sjudningsugnen: Flytta kastrullen till bottengallret på sjudningsugnens botten och tillaga under 20 minuter. Ta ut den ur ugnen.

Rör in persiljan tillsammans med den rivna parmesanosten och grädden. Servera rykande varmt och dekorera med riven parmesan.

4 portioner

Ingredienser

25 g smör
1 msk olivolja
1 lök, hackad
1 vitlöksklyfta, hackad
1 röd paprika, tärnad
225 g blandad svamp
225 g Arborio-ris
Smaksättning
375 ml buljong
125 ml vitt vin
2 msk persilja, hackad
55 g riven parmesanost
2–4 msk grädde

Garnering

Riven parmesanost



Friterad havsabborre med syrlig mangosalsa

Fisken tillagas fantastiskt snabbt och den mest tidsödande delen av tillagningen är förberedelsen av vår mangosalsa. Om du vet att du kommer att ha tidspress bör du göra salsan i förväg. Den här tjugiga hemmalagade maträtten tar bara sex minuter!

Gör först salsan genom att lägga alla ingredienser i en skål och blanda dem ordentligt. Precis innan du lagar till fisken ska salsan delas upp mellan två portioner. Badda fisken torr med hushållspapper och kontrollera att den inte har några ben.

Kokplattans inställning: Värm upp oljan i en AGA-stekpanna. Lägg fiskfiléerna med skinnsidan nedåt i den varma oljan och tillaga under två till tre minuter tills den får en fin färg. Vänd fiskfiléerna försiktigt och tillaga ytterligare två till tre minuter tills att fisken är precis färdiglagad. Tillsätt de rivna salladslökarna från pannans sida under den sista minutens tillagning.

Ta ut fisken ur pannan och lägg den ovanpå salsan. Låt salladslökarna rinna av på hushållspapper och strö dem sedan över fisken. Servera.

2 portioner

Ingredienser

2 x 175 g havsabborrefiléer
med skinnet på
2 matskedar olja
2 salladslökar, rivna

Salsa

1 liten mango, skalad och
tärnad
½ ingefärsrot, finhackad
2 tomat, tärnade
½ rödlök, fintärnad
½ röd chili, finhackad
½ knippe färsk koriander,
grovhackad
1 matsked risvinäger
1 tesked sojasås
1 tesked ingefärssirap
Svartpeppar



Enkel frittata

Om du är som vi så har du kanske en hylla med diverse grönsaker i kylskåpet i slutet av veckan, så är det här ett ypperligt sätt att utnyttja dem alla. Byt ut potatisen om du vill ha en enkel kvällsmåltid med få kolhydrater.

Kokplattans inställning: Värm upp olivoljan i en 28 cm keramisk AGA-stekpanna, med ett avtagbart handtag, och sautéera korv, lök och vitlök. Tillsätt morötter, potatis och alla gröna grönsaker.

Vispa äggen tillsammans med persiljan och tre fjärdedelar av osten och smaksätt efter behag. Håll dem i pannan och tillaga på spisplattan under tre till fyra minuter och strö över den återstående osten.

Stekugnsinställning: Sätt ugnsgallret i det andra läget uppfifrån i stekugnen och skjut in stekpannan på gallret. Ta bort handtaget och stäng luckan. Tillaga under fem till åtta minuter tills ingen vätska finns kvar och osten har smält.

Ställ den på ett serveringsfat och skär upp i "tårtbitar".

4–6 portioner

Ingredienser

2 matskedar olivolja
115 g chorizo, skivad
1 liten rödlök, skivad
1 vitlöksklyfta, finhackad
115 g kokta morötter, skivade
115 g potatis, kokta och tärnade
115 g grönsaker, till exempel
lila sparrisbroccoli eller ärter
6 ägg från frigående hönor
2 msk persilja, hackad
115 g Cheshire-ost, riven
Salt och svartpeppar



Chili Con Carne

Detta är en utmärkt maträtt för hektiska tider. Om du behöver någonting snabbt utan för mycket trassel kan du dubbla eller tredubbla det här receptet, ta överskottet och lägga portioner i enskilda fryspåsar. Och voilá (eller "he aqai" som man säger i Mexico) – har du snabba färdigmåltider för ett valfritt antal personer.

Kokplattans inställning: Stek köttfärsen tills den har brynts och tillsätt sedan lök, peppar och vitlök och stek under ytterligare fem minuter.

Smaksätt Kombinera chilipulver och kummin med vinäger, socker, tomatpuré och buljong. Tillsätt blandningen till köttet tillsammans med de konserverade tomaterna. Koka upp till kokpunkten.

Sjudningsugnen: Sätt på bottengallret på sjudningsugnens botten under två timmar.

Rör in de avrunna och sköljda röda brytbönorna, värm upp på nytt och servera med ångkokt ris.

Alternativ tillagningsmetod

Du kan även göra den här maträtten på spisplattorna – börja med inställningen för kokplatta och växla sedan till inställningen för sjudningsplatta och dra pannan så att två tredjedelar står på varmhållningsytan under cirka 1–1 ½ timmar .

4–6 portioner

Ingredienser

500 g nötfärs
1 stor lök, hackad
1 grön paprika, hackad
2 vitlöksklyftor, krossade
Salt och svartpeppar
2 strukna teskedar starkt chilipulver
1 tesked mald kummin eller kumminfrön
1 matsked vinäger
1 tesked socker
2–3 matskedar tomatpuré
100 ml vatten eller buljong
1 x 400 g-burk hackade tomater
1 x 400 g röda brytbönor, avrunna

När helgen kommer har du äntligen ordentligt med tid att vara i köket, experimentera och laga mat till större och mindre evenemang. Helgen är en tid för att varva ner och kanske laga till några av dessa enkla och smakliga långkoksmåltider.

Något till helgen

Klassisk söndagsstek

Vi vet alla hur mycket kraft som finns i en riktigt god middag med steken i centrum. Att ha många gäster runt bordet – och se alla kämpa så artigt som möjligt över den sista biten Yorkshire-pudding – är en del av det som kan göra en helg till ett kärt minne. Glöm inte att laga till mer nötkött än du behöver – du kan ju behöva några goda smörgåsar senare.

Ugnsstek

Ta ut köttet ur kylan en timme före tillagningen eftersom det då svalnar till rumstemperatur. Massera in olivoljan i köttets fett – detta hjälper smaksättningen att hållas kvar. Mal smaksättningskryddor över fettet. Lägg lökskivorna i botten av den stora AGA-ugnsstekpannan och lägg köttet ovanpå löken.

Stekugnsinställning: Sätt in ugnstekpannan på de lägsta skenorerna i stekugnen. Tillaga spjällen under 12–15 minuter per 500 g plus 30 minuter – en stek av den här storleken tar 2–2½ timmar. Den kortare tiden ger en mer blodig stek. Ta ut steken ur ugnen när den är klar. Ställ den på en varm tallrik, täck över med folie och låt den stå i 30 minuter.

Kokplattans inställning: Gör såsen genom att tillsätta två matskedar mjöl till fettet och lökarna i ugnstekpannan. Rör om ordentligt och fyll sedan på 600 ml buljong eller en blandning av rödvin och buljong. Vispa samman. Håll blandningen i en kastrull, koka upp och vispa oavbrutet. Sila genom en sil och servera separat.

8–10 portioner

Ingredienser för nötkött

3 x ryggbiffar (med ben), vikt ca 5 kg
½ tesked olivolja
Havssalt
Svartpeppar
3 lökar, skalade och skivade i fyra cirklar



Ugnsrostad potatis

Inställningar för kokplatta och stekugn: Skala potatisen och skär i jämna storlekar. Förväll i saltvatten på inställningen för kokplatta under tre till fem minuter och låt rinna av ordentligt. Lös upp potatisen en aning genom att skaka dem i kastrullen med locket på.

Värm upp fett i ugnsstekpannan eller på AGA-bakplåten på bottengallret i stekugnen tills det är mycket hett. Lägg till potatisen och ugnsrosta den. Vänd då och då under cirka 1–1½ timmar, beroende på storlek, tills de är gyllene och krispiga.

Ugnsrostade palsternackor

Stekugnsinställning: Skala palsternackorna och skär var och en i tre lika stora stycken. Tillaga i varmt fetti stekugnen i cirka 30–40 minuter beroende på storlek.

Ångkokta morötter

Kokplattans och sjudningsugnsens inställning: Skala morötterna och skär dem till batongformer. Lägg dem i en kastrull och låt vattnet precis täcka dem. Tillsätt 1 tesked salt om så önskas. Koka upp till kokpunkten och låt koka i 3 minuter. Låt vattnet rinna av och flytta till sjudningsugnen under cirka 20 minuter. Servera med en liten klick smör och dekorera med hackad persilja.

Använd den här metoden för alla ångkokta rotfrukter när sjudningsugnen används – detta höjer ugnens kapacitet.

Gröna grönsaker

Kokplattans inställning: Använd precis så mycket vatten att det täcker grönsakerna. Koka upp och lägg sedan i de gröna grönsakerna. Koka snabbt under några minuter tills att de är mjuka.

8–10 portioner

Ingredienser

Ugnsrostad potatis

1,3 kg potatis, till exempel
Maris Piper
Olja, gåsfett eller nötköttsfett

Rostade palsternackor

8–10 medelstora
palsternackor
Olja, gåsfett eller nötköttsfett

Ångkokta morötter

1 kg morötter

Gröna grönsaker

1 kg kål eller broccoli



Yorkshire-pudding

Sikta mjölet till en skål, gör ett hål i mitten och häll i äggen samt hälften av mjölken. Vispa tills att alltsammans har blandats och vispa sedan in återstående mjölk. Smeten ska ha ungefär samma konsistens som kaffegrädde. Häll i en kanna och låt stå tills du är klar att använda smeten.

Stekugnsinställning: Värm upp lite fett i en 12-håls muffinsplåt som ställs på botten i stekugnen tills att fettet blir mycket hett. Vispa ihop Yorkshire-puddingsmeten igen och häll ned den i det heta fettet. Sätt smeten på tredje eller fjärde nivån uppifrån och tillaga i cirka 20 minuter eller tills den har stigit och blivit gyllene.

Tips: du kan göra dessa på morgonen och sedan värma dem vid ett senare tillfälle i stekugnen.

12 portioner

Ingredienser för Yorkshire-pudding

115 g kraftigt vetemjöl, siktat
 2 ägg från frigående hönor, vispade
 300 ml mjölk
 En nypa salt
 Svartpeppar
 Olja eller nötköttsfett

Thailändsk grön curry

Denna curryrätt är mycket smaklig som vegetarisk måltid, men om du inte har några synpunkter om maträtten innehåller kött eller inte, så kan en tärnad kycklingfilé enkelt läggas till vid stekning av currypasta. Du kan även lägga till räkor i slutet av tillagningstiden. Den här maträtten fungerar lika väl oavsett årstid.

Inställningar för kok- och sjudningsplatta: Häll oljan i en panna och värm upp den på inställningen för kokplatta. Bryn currypastan någon minut och tillsätt sedan kokosmjölk och buljong. Rör om och tillsätt sedan röd paprika och potatistärningar.

Växla till inställningen för sjudningsplatta. Låt sjuda utan lock i 10 minuter och tillsätt sedan brocolibuketter, mangetout-ärter, chili, citrongräs, salt och socker. Låt sjuda ytterligare 10 minuter eller tills att grönsakerna är mjuka.

Lägg upp i skålar och dekorera med färsk koriander och skivor av röd chili. Servera med ris.

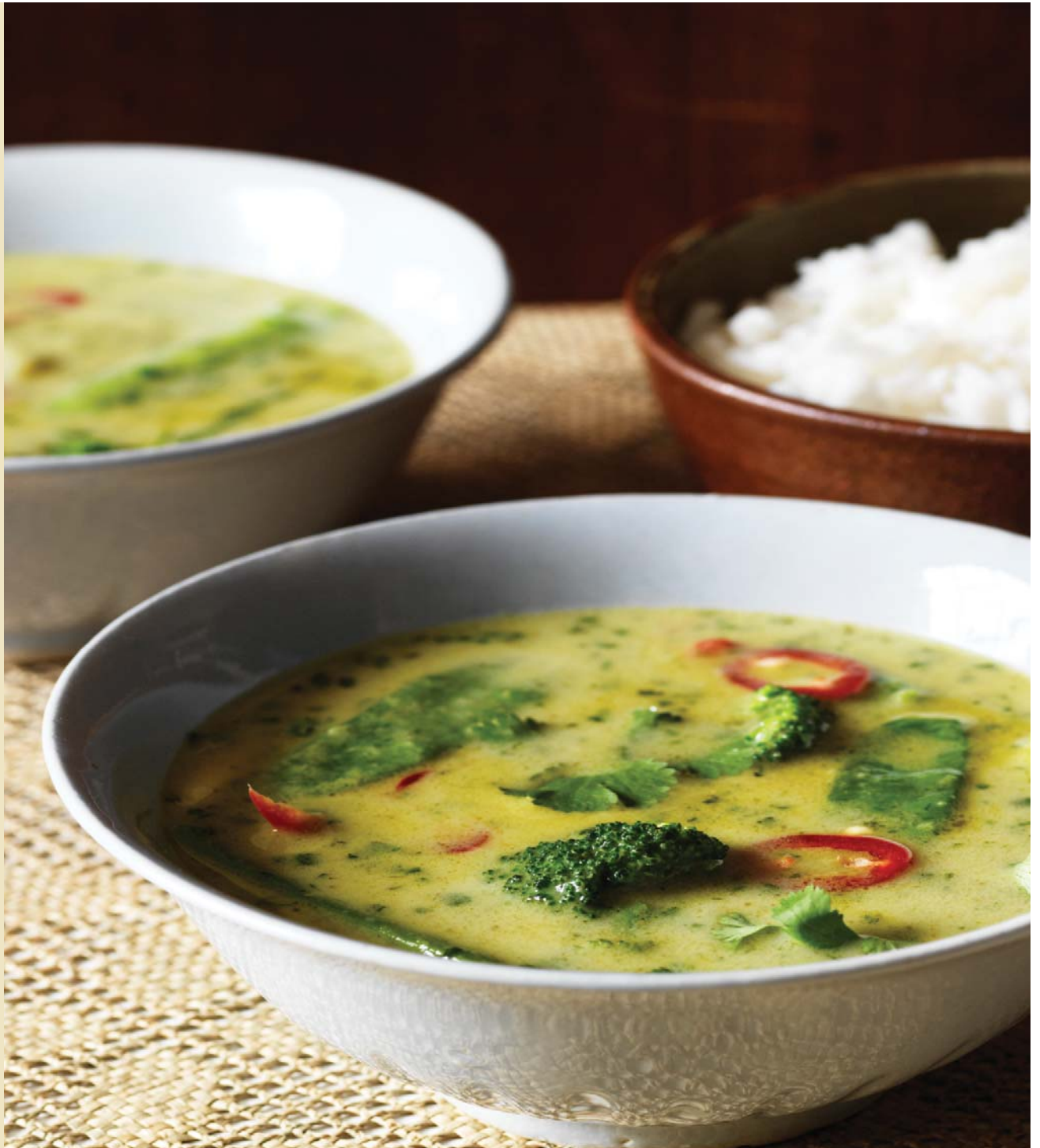
2–3 portioner

Ingredienser

1 matsked olja
2 matskedar grön Thai-currypasta
1 x 400 ml kokosmjölk
350 ml grönsaksbuljong
1 röd paprika, skivad
1 stor potatis, tärnad
1 brocolihuvud, i buketter
225 g mangetout-ärter, med ändarna avskurna
1–2 röda chili, skivade
1 stjälk citrongräs, fint skivad
En nypa salt
En nypa socker

Garnering

Färsk koriander
Chiliskivor



Fylld makrill med ugnstrostade medelhavsgrönsaker

Här är en vacker och nyttig maträtt som är fullpackad med mängder av fantastiska smaker. Genom grillning överst i stekugnen undviker du fettstänk och matos i största möjliga utsträckning.

Förbered först grönsakerna genom att lägga dem i en skål. Blanda ordentligt med timjan, kryddor och tillräcklig mängd olivolja för att täcka dem. Flytta till den grunda AGA-bakplåten, och täck den med ett stycke Bake-O-Glide.

Stekugnsinställning: Skjut in pannan på den nedersta nivån i stekugnen. Tillaga i cirka 30 minuter eller tills att grönsakerna är mjuka och precis börjar brynas runt kanterna. Vänd grönsakerna då och då under tillagningen.

Snitta makrillen tre gånger på vardera sidan och lägg den sedan på det stora grillgallret, på det höga läget, i AGA-ugnsstekpannan. Stoppa in fänkål, citronskivor och persilja i öppningarna. Sätt in pannan på den andra nivån uppför i stekugnen. Grilla under åtta minuter och vänd sedan. Grilla den andra sidan i ytterligare fem till åtta minuter, beroende på makrillens tjocklek.

Servera makrillen med de ugnsbakade grönsakerna.

4 portioner

Ingredienser

Ugnsbakade Medelhavsgrönsaker

2 zucchini, skivade
1 aubergine, tärnad
1 rödlök, skuren i bitar
5 vitlöksklyftor, skalade
2 röda paprikor, tärnade
Kvistar av färsk timjan
Svartpeppar
Olivolja

Makrill

4 hela makrillar, rensade
Färska fänkålsblad
2 citroner, skivade
Persilja



Spatchcock-gödkyckling

Här är ett snabbare sätt att tillaga kyckling. Om ryggraden tas ut ur kycklingen kan den tillagas betydligt snabbare än en hel kyckling. Det är perfekt för en lördagskväll hemma och särskilt användbart när en barbecue har regnat bort. Igen...

Öppna kycklingen genom att skära ned genom bröstbenet, på det italienska sättet, och platta ut den. Skär bort allt överskottsskinn och -fett. Lägg kycklingen på det stora AGA-grillgallret, i det nedersta läget, och i den stora ugnstekpannan.

Blanda samman citronjuice, chili och olivolja. Smaksätt Häll marinaden över kycklingen och lämna den under 45 minuter om detta är möjligt.

Stekugnsinställning: Skjut in ugnstekpannan på den tredje nivån uppifrån i stekugnen och låt den stå inne i 30 minuter. Ös steken och tillaga sedan under ytterligare 20–30 minuter eller tills att den är genomstekt. Servera varm med alla underbara safter tillsammans med couscous eller sallad och soppröd/bröd med hård skorpa.

4 portioner

Ingredienser

1 kyckling från frigående
uppfödning, cirka 1,3 kg

Juice från 1 citron

1–2 röda chilifruktar,
finhackade

100 ml olivolja

Salt och svartpeppar



Marockanskt Harissa-lamm och couscous

Det här är en underbar och mångsidig maträtt som är rolig att äta och som kan ersätta en traditionell söndagsstek. Lägg till några färgglada rustika bordsdekorationer och några stearinljus så blir middagen en händelse att minnas.

Ta en vass kniv och skär lammsteken i diamantformade stycken, till ett djup på ungefär 5 mm. Gör en pasta av krossad vitlök, Harissa, kummin, paprika, salt och svartpeppar. Stryk på pastan över hela lammsteken och lägg den i en stor plastpåse och marinera i kylskåpet över natten.

Ta ut lammsteken ur plastpåsen och lägg den i den halvstora AGA-ugnsstekpannan och täck den med Bake-O-Glide.

Stekugns och sjudningsugns inställning: Skjut in pannan i stekugnen på tredje nivån uppifrån och låt stå i ugnen under 45 minuter tills maträtten har en gyllene färg. Flytta sedan pannan till sjudningsugnen på den nedersta nivån under 4–5 timmar och låt maträtten tillagas långsamt. (Den kan även lämnas längre tid om detta passar dig bäst).

Ta ut lammsteken ur ugnen och låt den stå i 10 minuter. Servera med couscous och tunnbröd – det blir en riktig fest!

Couscous

Mät upp mängden couscous enligt anvisningarna på förpackningen. Lägg couscous i en skål och häll över den kokta buljongen, tillsatt olja och salt och låt luckras upp. Rör sedan om med en gaffel och separera. Förbered andra ingredienser under tiden. Tillsätt sedan couscous och servera.

6 portioner

Ingredienser

Långkokat Harissa-lamm

2 kg lammfog
6 vitlöksklyftor, krossade
2 rågade teskedar Harissa-pasta
2 teskedar mald kummin
1 tesked paprika
1 tesked salt
Svartpeppar

Couscous

250 g snabb-couscous
Grönsaksbuljong, kokande
1 msk olivolja
1 tesked salt
Juice från 2 citroner
85 g hackad persilja
55 g pinjenötter rostade i en torr stekpanna
1 rödlök, finhackad
4 tomater, hackade
Svartpeppar



Tunnbröd med vallmofrö, spenat och fetaost

Ta en stor skål och rör samman fullkornsmjöl, vetemjöl och salt. Använd en träsked och rör in olivolja och tillräckligt mycket vatten för att få en mjuk deg som är elastisk men inte klibbig. Knåda degen på en lätt mjölad yta tills den är smidig. Dela upp i 10 delar. Rulla varje del till en boll. Låt vila under några minuter. Blanda samman spenat och feta och smaksätt med muskot och svartpeppar.

Kavla ut degbollarna på en lätt mjölad yta tills du får mycket tunna cirklar. Täck respektive cirkel med spenatblandningen, håll kallt vatten runt kanten för att försegla och vik sedan i halvor.

Sjudningsplattans inställning: Tillaga med locket nere tills att undersidan har bruna fläckar, cirka 30 sekunder. Vänd sedan och tillaga på andra sidan. Fortsätt med återstående deg. Dessa fyllda tunnbröd blir färdiga snabbt – håll ett öga på dem! Täck över med en fuktig diskhandduk så att den håller värmen medan du slutför tillagningen av bröden.

Tunnbröd med vallmofrö, spenat och fetaost

2,35 dl fullkornsmjöl

2,35 dl vetemjöl

1 tesked salt

2 matskedar olivolja

1,75 dl varmt vatten efter behov

100 gram färsk spenat – hackad

100 gram fetaost – smulad

½ tesked muskot

Svartpeppar

Mysig innekväll med rådjursstek och björnbärssås

Rådjursstek är rikare i smak men innehåller i regel mindre fett och färre kalorier än nötkött – det är ett fantastiskt alternativ under vintern. Den mörka och söta björnbärssåsen är kompletterar den ypperligt och i kombination med Dauphinoise-potatis skapas en mycket fin maträtt som värmer inombords.

Använd kokplattans och sjudningsugns inställning eller kokplattan kombinerat med varmhållningsytan: Lägg björnbärssylten och portvinet i kastrullen och koka upp, tillsätt vinäger och reducera (snabbkoka) under fem minuter tills den tjocknar. Tillsätt citronjuice och peppar efter tycke och smak. Håll värmen i sjudningsugnen eller på varmhållningsytan.

Värm upp en AGA-grillpanna. Torka av rådjursstekarna och borsta med olivolja, smaksätt båda sidorna och sätt in i den varma grillpannan. Grilla på båda sidorna av kokplattan cirka fem minuter totalt, beroende på tjocklek.

Servera på varma tallrikar med sås. Garnera med vattenkrasse

4 portioner

Ingredienser

4 rådjursfiléer (nötfilé kan användas i stället om det inte är säsong för rådjur)

Olivolja

Salt och svartpeppar

Sås

150 g björnbärssylt

150 ml portvin

1 matsked rödvinsvinäger

Juice från en halv citron

Svartpeppar

Garnering

Vattenkrasse eller hackad bladpersilja



Dauphinoise-potatis

Detta är ett klassiskt recept som även fungerar med lammstek. Det kan serveras som lunch eller kvällsmat med en enkel grön sallad. Potatisen måste skivas mycket tunt.

Smörj en 18 cm rektangulär form. Mosa samman smöret och den krossade vitlöken. Lägg ett lager potatis i formens botten, klicka lite vitlökssmör ovanpå och mal till slut salt och svartpeppar. Gör fler lager och avsluta med några klickar vitlökssmör ovanpå det översta potatislagret. Håll gräddade över potatisen.

Bakugnens inställning: Ställ formen på ugnsgallret på bakugnens botten och tillaga under 40 minuter. Borsta sedan med lite smält smör och sätt tillbaka formen i ugnen cirka 20–25 minuter tills potatisen är genomlagad och gyllenbrun.

Dekorera med färsk gräslök och servera omedelbart.

4–6 portioner

Dauphinoise-potatis Ingredienser

40 g smör
2 vitlöksklyftor, krossade
700 g potatis, skalade och skivade i tunna skivor
Salt
Svartpeppar
284 ml kaffegrädde
15 g smält smör

Garnering

Färsk gräslök

Marcias långkoksgryta med fläsk och butternut-squash

Långkokningen av den här grytan ger extra mörkt fläskkött och när detta sötas med konserverad persika får du en härlig variant på en gammal engelsk klassiker. Om du inte vill använda ris kan rätten även serveras med bakad potatis och gröna bönor.

Blanda samman mjöl, salt, peppar och chili och strö över fläsket. Häll hälften av solrosoljan i en stor gjutjärnsgryta.

Kokplattans inställning: Värm upp på kokplattan och bryn köttet i omgångar. Ta ut köttet ur pannan, fyll på återstående olja och stek sedan löken till den har mjuknat. Lägg till vitlöken och fortsätt tillagningen under en minut.

Lägg tillbaka fläsket i grytan och lägg till morötterna och squashen. Tillsätt buljong och koka upp.

Sjudningsugnen: Flytta till bottengallret på sjudningsugns botten och lämna i cirka två timmar eller tills att maträtten är mör.

Ta ut ur ugnen, rör in persikosylten och tillsätt sedan kryddor efter behov. Rör in koriander och servera sedan omedelbart med ångkokt ris.

4 portioner

Ingredienser

2 matskedar vetemjöl
Salt och nymald svartpeppar
1 stor nypa torkade chiliflingor
900 g fläskbög, tärnad
6 matskedar solrosolja
1 lök, hackad
1 vitlöksklyfta, skivad
2 morötter, skalade och skivade
1 butternut-squash, skalad och skivad
300 ml kycklingbuljong
3 matskedar Bonne Maman persikosylt
2–3 matskedar hackad färsk koriander

Rulader, smulpajer, andra pajer, engelsk cheesecake, ångbakade desserter och gratänger... Vi har efterrätter från världens alla hörn här. Var och en av dessa kan anpassas och ingredienserna kan bytas ut så att du får tillgång till mängder av efterrättsvarianter för alla tillfällen. Använd gärna de frukter som har högsäsong. Det fina vid experimentande med efterrätter är att ingen kommer att klaga på att vara förste provsmakare.

Söta efterrätter

Dawns krikon-marängrulad

En rulad är en dessert som märks och en imponerande final för alla måltider. Den här varianten är särskilt delikat eftersom den söta och krispiga marängen balanseras fint mot krikonsylt och mjuk vispgrädde.

Täck en AGA-bakplåt i fullstorlek med Bake-O-Glide. Vispa äggvitorna tills de är stela och tillsätt sedan en tesked socker i taget samtidigt som du låter elvispen gå på högsta varvtalet. Sprid ut på bakplåten och jämnna ut. Strö över med mandelflingor.

Bakugnens inställning: Tillaga på fjärde nivån uppifrån i cirka 20 minuter, eller tills att smeten är fast.

Ta bort maträtten från plåten och låt den svalna. Vänd upp på en ren sockerbeströdd kökshandduk och ta bort Bake-O-Glide-stycket. Bred ut krikonsylten (plommonsylt) på marängen, sprid ut den lätt över grädden och rulla upp längs den längsta kanten så att ruladen formas. Kyl före servering.

8 portioner

Ingredienser

5 stora äggvitor från frigående hönor

280 g fint strösocker

55 g mandelflingor

För fyllningen

4–5 matskedar krikonsylt eller annan röd sylt

300 ml vispgrädde, vispad



Smulpaj med rabarber och ingefära

Här har vi en klassisk smakkombination och finns det ens någon som inte älskar smulpaj? De mängder som anges i receptet avser en portion – men för mer formella evenemang kan det fungera mycket väl att göra enskilda småportioner.

Lägg rabarberna tillsammans med hackad ingefärsrot och ingefärssirap i en ugnsfast form och strö över med socker. Smulpajens topping gör du genom att lägga mjölet i en skål och blanda in smöret och till sist röra in sockret. Strö ovanpå frukten.

Bakugnens inställning: Sätt formen på ugnsgallret på bakugnens botten och tillaga i cirka 35–40 minuter tills smulpajen är gyllene och frukten är genomlagad. Om du gör enskilda portioner behöver du bara tillaga dem i 20–25 minuter.

Serveras varmt med vaniljsås eller grädde.

4 portioner

Ingredienser

700 g rabarber, skurna i stycken
2 matskedar ingefärsrot
3 matskedar ingefärssirap
2 matskedar socker

Smulpajstopping

225 g vetemjöl
175 g smör
175 g Demerara-socker



Körsbärs- och mandelpaj

Körsbär och mandel passar ypperligt tillsammans och den här nätta kakan fungerar lika bra serverad kall på en picknick med grädde eller varm med glass efter middagen. Tillagning nära ugnens botten betyder att du ser vad som händer – det blir mycket enkelt att tillaga den här efterrätten.

Arrangera körsbären över botten på pajdegens botten. Rör ihop smör och socker. Rör in ägg, mandelextrakt och mald mandel. Sprid ut mandelblandningen jämnt över körsbären och strö över mandelflingorna.

Bakugnens inställning: Sätt formen med smördegen på bottengallret nederst i ugnen, och baka i cirka 30–40 minuter tills att ytan är gyllene.

Servera varmt eller kallt med grädde, crème fraîche eller glass.

6 portioner

Ingredienser

1 x 20 cm form med mördeg
1 förpackning med körsbär,
med kärnor
100 g mjukt smör
100 g fint strösocker
1 stort ägg från en frigående
höna
Några droppar
mandelextrakt
100 g mald mandel
25 g mandelflingor



Päron med kardemumma

Detta är en mycket elegant dessert som är mycket vacker när den presenteras med några snygga droppar sås. Långsam pochering ser till att även de hårdaste päronen blir mjuka. Den lätta fruktigheten hos den här maträtten kan bli en perfekt avslutning på en rik och tung måltid.

Sjudningsplattans inställning: Häll sockret och vinet i en kastrull, och varm upp tills sockret löses upp. Öppna kardemummapåsarna under tiden. Krossa fröna i en mortel och tillsätt till det uppvärmda vinet tillsammans med spiralskurna citronskal.

Skala päronen och lämna stjälken intakt – det ser dels bättre ut samtidigt som du får ett "handtag" att lyfta päronen in och ut ur pannan. Ta bort en tunn skiva från päronets undre del så att päronet står upp av sig självt. Lägg päronen i det varma aromatiska vinet koka upp, vänd päronen och lägg locket på kastrullen.

Sjudningsugnen: Sätt kastrullen på sjudningsugnens botten i ungefär två timmar tills att päronen är mjuka. Om vätskan inte täcker päronen ska du vända päronen efter en timmes tillagning så att de tillagas jämnt.

Ta upp päronen ur kastrullen och ställ dem upp på ett serveringsfat.

Minska mängden vätska genom att koka upp den snabbt på inställningen för kokplatta tills att den får sirapskonsistens. Sila bort vätskan och servera päronen med lite Muscatsås. Häll eventuell överbliven sås i en kanna och servera separat. Mycket smaklig tillsammans med gräddde och en krispig småkaka.

6 portioner

Ingredienser

55 g fint strösocker
 ½ flaska (375ml) Muscatvin
 4 kardemummapörpackningar
 Skallet från 1 citron, avskadat i ett stycke
 6 Conference-päron, med stjälkarna kvar



Cheesecake med hallon och choklad

Denna cheesecake är enkel och effektiv och det kan hända att du behöver göra några extra så att alla kan få så många de vill ha. Den är perfekt vid barbecue eller sommarpicknick.

Lägg kexen i en fryspåse i plast och krossa dem till fina smulor med en kavel.

Sjudningsplattans inställning: Smält smöret i en kastrull på sjudningsplattan och blanda med kexsmulorna. Täck över botten på en 23 cm rund och djup form med fjäderbotten och tryck ned smulpajsblandningen i basen. Lägg den i kylskåpet medan du gör fyllningen.

Rör samman Philadelphia-ost, gräddfil, socker, ägg, vanilj och citronskal tills att blandningen är jämn. Häll smeten över kexbottnen.

Bakugnens inställning: Lägg på ugnsgallret på bakugnens botten och tillaga i cirka 30 minuter. Skjut in svalplåten på skenorna direkt ovanför under ytterligare 15–20 minuter tills att maträtten stelnar precis i mitten.

Låt din cheesecake svalna och sätt den sedan i kylan – det är ingen fara om en spricka skulle uppstå – den täcks över av toppingen.

Ta bort formen på sidan med en bred palettkniv så att du kan ställa din cheesecake på ett serveringsfat. Bred ut crème fraîche och dekorera med färska hallon. Strö över lite florsocker och servera.

8 portioner

Ingredienser

350 g mörk choklad

Digestive-kex

125 g smält smör

Fyllning

700 g Philadelphia-ost

300 ml-förpackning med gräddfil

4 medelstora ägg från frigående hönor

115 g fint strösocker

1 tesked vaniljextrakt

Rivna citronskal från 1 citron

Topping

275 ml crème fraîche,
(ej fettfri)

Färska hallon

Florsocker



Gratäng med vallmofrö och marmelad

AGA-spisen är berömd för sina gratänger – stora, grunda maträtter som kan skäras i många delar. Den här kakan har distinkta vallmofrön och en härlig apelsinarom. Tradition har sällan smakat så gott.

Täck en halvstor AGA-ugnsstekpanna med Bake-O-Glide.

Kokplattans inställning: Lägg vallmofrön och apelsinjuice i en kastrull och koka upp, rör om och låt svalna.

Lägg de återstående ingredienserna i en skål och rör samman. Tillsätt vallmofröna och blanda noggrant. Håll blandningen i den klädda formen.

Bakugn: Skjut in ugnstekpannan på tredje nivån uppifrån i bakugnen och grädda i cirka 35–40 minuter tills ytan är gyllene och genomlagad.

Låt svalna i 20 minuter och ta sedan bort formen och Bake-O-Glide. Sätt rätten på ett svalgaller tills den har svalnat.

Glasyren gör du genom att smälta smöret i en skål på varmhållningsytan. Tillsätt de återstående ingredienserna till smöret, rör samman ordentligt och sprid ut på kakan – glasyren tjocknar när den stelnar. Märk ut ett mönster med en palettkniv. Låt rätten sätta sig och skär den sedan i 24 stycken.

24 delar

Ingredienser

55 g vallmofrön
4 matskedar apelsinjuice
225 g mjukt margarin
225 g fint strösocker
4 ägg från frigående hönor
300 g självjäsande mjöl
Rivna apelsinskal från 1 apelsin
150 g tjock marmelad

Mjuk apelsinglasyr

55 g smält smör
2–3 matskedar apelsinjuice
2 teskedar rivna apelsinskal
225 g florsocker



Ångkokt bananpudding i kolasås

Någon läsare kanske minns ångkokta puddingar sedan barndomen och de tenderar att gå hem hos barnen. I den här rätten använder vi snudd på övermogna bananer som kommer att ge en fantastisk smak tillsammans med kolasåsen.

Börja laga till kolasåsen genom att lägga farinsocker, smör och grädde i en kastrull. Koka upp den långsamt och rör om tills smeten är tjock och jämn. Ta av den från värmen. Smörj en 1,2-liters bakform med smör.

Lägg smör, fint strösocker, ägg, mjöl och bananer i en skål och rör samman ordentligt. Häll hälften av kolasåsen i botten av den preparerade skålen och häll försiktigt över smeten med sked. Täck över med en skiva bakpapper och lägg ett dubbeltjockt lager folie över skålen. Fäst folien med ett band och lämna tillräckligt utrymme så att du kan lyfta ut efterrätten ur kastrullen.

Kokplattans inställning: Sätt skålen i en stor kastrull och häll i kokande vatten halvvägs upp på skålens utsida, ångkoka i 15 minuter – och flytta kastrullen så att den står delvis vid sidan av kokplattan om detta krävs för att hålla den lätt kokande.

Sjudningsugnen: Flytta den täckta kastrullen tillsammans med vattnet och desserten till sjudningsugnen. Ångkoka under cirka en och en halv timme i sjudningsugnen tills rätten är genomlagad.

Vänd upp desserten på ett serveringsfat och varm försiktigt upp återstoden av såsen på nytt, och häll över.

4 portioner

Ingredienser

Sås

25 g farinsocker
25 g smör
125 ml kaffegrädde

Dessert

115 g mjukt smör
115 g fint strösocker
2 ägg från frigående hönor
140 g självjäsande mjöl
2 mycket mogna bananer,
mosade

Det finns ett barn inom oss alla och dessa barndomsfavoriter behöver inte begränsas till personer under en viss ålder. Dessa recept fungerar särskilt väl med de minsta. Uppmuntra barnen att hjälpa till med det praktiska, så att de får nya goda matkunskaper. Ju mer de vet om maten, desto mer sannolikt är det att de äter upp den.

Något till barnen...

Rostat bröd med ost och skinka

När en större grupp behöver extra energi snabbt är dessa ett smidigt alternativ eftersom sjudningsplattan klarar upp till fyra smörgåsar samtidigt. Det krävs inget smör på utsidan eftersom brödet bryns mycket vackert på naturligt sätt och ett stycke Bake-O-Glide sätter stopp för ostspill.

Gör smörgåsen, lägg smöret på brödet och lägg en skiva ost och skinka mellan de två brödsnivåerna. Stryk på lite senap över skinkan om du vill.

Sjudningsplattans inställning: Rosta brödet på sjudningsplattan med locket nere. Vänd sedan brödet och rosta den andra sidan. Om du rostar fyra smörgåsar samtidigt kan du lämna locket uppe så att ytterkanterna inte kläms.

Använd ett cirkelformat stycke Bake-O-Glide så undviker du onödiga spill.

Variation

Rostat bröd med brie och vindruvor

Lägg brödet på en skiva och bred smör på brödet. Lägg osten på sidan med smöret på en skiva bröd och dekorera med vindruvor. Lägg den andra brödsnivån ovanpå.

Lägg ett stycke Bake-O-Glide på sjudningsplattan och placera smörgåsen mitt emellan. Rosta brödet med locket nere. Vänd sedan brödet och rosta den andra sidan.

Tips – byt ut vindruvorna mot en fruktchutney eller använd hackade valnötter.

1 portion

Ingredienser

Rostat bröd med ost och skinka

2 skivor bröd med hög kvalitet
Smör för bredning
Cheddarostskivor
Skinkskivor
Senap, frivilligt

Rostat bröd med brie och vindruvor

2 skivor kvalitetsbröd
Smör för bredning
Brie-skivor
4 vindruvor, skurna i halvor



Hemlagade burgare med potatisklyftor

Ingen kommer att fråga efter snabbmat igen när du har skämt bort dem med dessa. Det finns ingenting som går upp mot en hemlagad burgare – saftig och full av smak – dessutom vet du vad som finns i dem och du kan styra deras storlek efter personerna som ska äta burgarna. Servera i traditionella hamburgerbröd eller i varma pitabröd.

Lägg köttfärsen i en skål och smaksätt. Lägg till den hackade rödlöken – antingen finhackad, mald eller bearbetad i en liten köksassistent – samt vitlök, kummin, koriander, chilipulver och färsk koriander.

Blanda ordentligt och låt ägget binda samman ingredienserna. Jag tycker detta är smidigt att göra med händerna – använd engångshandskar om du tycker att det behövs. Forma smeten till fyra burgare.

Stekugnsinställning: Olja grillgallret i den stora AGA-ugnsstekpannan lätt, vänd högsta sidan uppåt och lägg burgarna överst. Sätt grillgallret i ugnstekpannan och skjut in den på andra nivån uppifrån i stekugnen. Grilla i 10 minuter, vänd sedan och grilla den andra sidan i ytterligare 10 minuter tills den är genomlagad.

Servera i hamburgerbröd med senap och toppa med tomatskivor och vattenkrasse. Dessa fungerar mycket väl med kryddade potatisklyftor som kan tillagas nederst i stekugnen.

4 portioner

Ingredienser

450 g köttfärs i hög kvalitet
Salt och svartpeppar
1 liten rödlök, finhackad
1 vitlöksklyfta, krossad
1 tesked mald kummin
1 tesked mald koriander
¼–½ tesked chilipulver
2 matskedar färsk koriander, hackad
1 ägg från en frigående höna
Olja

Portioner

Hamburgerbröd
Senap
Vattenkrasse
Tomatskivor



Potatisklyftor

Skär potatisen i klyftor och lägg dem på en AGA-bakplåt täckt med Bake-O-Glide. Stänk olja och strö kummin och garam masala över.

Stekugnsinställning: Ställ bakplåten på ett ugnsgaller på stekugns botten och tillaga under 15 minuter. Vänd sedan klyftorna och fortsätt tillaga under ytterligare 10–15 minuter tills de är mjuka. Servera med nötköttzburgarna.

Potatisklyftor

650 g potatis, borstade men med skalet på

Olja

1 matsked kumminfrö

2 teskedar garam masala

Dubbla ingefärskex

Krispiga ingefärskex som passar till te, kaffe eller ett glas mjölk. Du kan baka några omgångar av dessa eftersom de går utmärkt att frysa, och man vet aldrig när det kan behövas en omgång kex snabbt.

Sjudningsplattans inställning: Smält samman smör, sirap och socker på sjudningsplattan men låt inte detta koka. Låt svalna en aning.

Lägg mjöl, bikarbonat, mald ingefära och hackad ingefära i en skål, blanda samman och gör en försänkning i mitten. Häll i smält smör, sirap, socker och ägg. Blanda till en deg.

Forma degen till 40 lika stora bollar och lägg dessa på ett stycke Bake-O-Glide på en bakplåt – du behöver två bakplåtar eftersom kexen breder ut sig.

Bakugnens inställning: Sätt bakplåten på ugnsgallret i botten av bakugnen, tillaga under cirka 12–15 minuter tills att ytan är gyllenbrun.

Låt svalna på ett galler och förvara i en lufttät burk

40 st

Ingredienser

125 g saltat smör

75 g ljus sirap

200 g fint strösocker

350 g självjäsande mjöl

1 tesked bikarbonat

1 matsked mald ingefära

75 g ingefärskristaller,
finhackade

1 ägg från en frigående höna



Chokladmuffins

Använd tre olika slags choklad och se hur dessa livar upp stämningen – perfekt för barnkalas och föreningsmöten. Om du låter ditt barn ta med en omgång av dessa till skolan på födelsedagen så har du snart en hel skolklass stående utanför.

Sätt muffinsformarna i den stora muffinsformen med 12 hål. Lägg alla ingredienser i en skål och blanda samman ordentligt. Fördela smeten jämnt mellan muffinsformerna.

Bakugnens inställning: Baka i cirka 25 minuter på ugnsgallret på tredje nivån uppiifrån tills att smeten har stigit och stelnat.

12 portioner

Ingredienser

115 g Philadelphia-ost
 115 g mörk choklad, smält
 225 g mjukt farinsocker
 115 g mjukt margarin
 115 g självtjäsande mjöl
 1 matsked kakao
 ½ tesked vaniljextrakt
 3 ägg från frigående hönor,
 vispade
 115 g hackade valnötter
 115 g flingor av vit choklad



Havresnittkaka med pumpafrö och tranbär

Dessa är mycket lätta att göra och de kan frysas mycket enkelt, så att du alltid har långsam energimat till hands vid utflykter och långpromenader. En fyrkantkaka i en lunchlåda ger extra energi till slutet av dagen.

Sjudningsplattans inställning: Smält smör, socker och sirap i en stor panna. Ta av pannan från värmen och rör in havregryn, pumpafrön, tranbär och apelsinskal. Lägg blandningen på en stor AGA-bakplåt täckt med Bake-O-Glide och pressa ned blandningen.

Bakugnens inställning: Skjut in bakplåten på ugnsgallret på ugnens botten. Tillaga tills att ytan är gyllenbrun, cirka 20–25 minuter. Vänd plåten efter 15 minuter.

Märk upp för delning medan ytan är varm. Låt svalna helt. Ta sedan bort den från bakplåten, dra bort Bake-O-Glide-stycket och skär upp i bitar.

24 eller 36 st

Ingredienser

250 g smör
250 g lätt farinsocker
250 g ljus sirap
500 g valsade havregryn
115 g pumpafrön
85 g torkade tranbär
Rivna apelsinskal från 1 apelsin



Snabblagade och enkla fiskkroetter

Om du vill få in lite omega 3 på menyn kan fiskkroetter vara en smakfull och smidig lösning. Den krispiga gyllene ytan döljer allt som ett barn annars skulle kunna bli misstänksamt om och de är väldigt bra för oss vuxna också.

Lägg den kokade koljan, limeskal, smaksättning, persilja, chili och potatismos i en skål och blanda samman. Var försiktig så att du inte bryter sönder fisken för mycket. Skaka ut lite mjöl på händerna och forma blandningen till fyra fiskkroetter.

Lägg det vispade ägget på ett fat och lägg brödsnulorna på ett annat fat. Ta fiskkroetterna och doppa båda sidorna i ägget, och panera därefter brödsnulorna så att utsidan täcks. Gör sedan samma sak med de övriga tre fiskkroetterna. Om du har tid kan du kyla dem i kylskåpet under 30 minuter.

Kok- och sjudningsplattans inställningar: Värm upp olja i AGA stekpanna i gjuten aluminium på inställningen för kokplatta. Växla till inställningen för sjudningsplatta och stek fiskkroetterna lätt under 4–5 minuter tills att de är gyllenbruna. Vänd dem och tillaga i ytterligare fyra minuter. Låt fiskkroetterna rinna av på en bit hushållspapper och servera med vattenkrasse och apelsinsallad.

4 portioner

Ingredienser

175 g kokt och rökt kolja
Rivet limeskal från 1 lime
Svartpeppar och salt
3 matskedar hackad persilja
½ grön chili, finhackad
200 g potatismos
Vanligt vetemjöl
1 ägg från en frigående höna
Bruna brödsnuler,
ca 85 g
3 matskedar olivolja

Om du växte upp med en AGA-spis i hemmet kanske du känner igen en del av dessa maträtter, men om detta är din första spis kommer du att bli glatt överraskad. Strålningsvärmen från en gjutjärnsugn gör att vissa maträtter helt enkelt smakar bättre. Bröd, kakor och pajer stiger perfekt och blir jämnt genomlagade, och de flesta stekar kräver inget extra fett för att få en underbar bryning. Alla dessa recept är gamla engelska klassiker, som du kan låta gå i arv till barn och barnbarn.

AGA-klassiker

Snabbsylt på bär

En klick av den här underbara sylten på en skiva rostat bröd från en AGA-spis... eller på scones eller inrörd i gröt gör alla gråa morgnar betydligt trivsammare. Glasburkar kan bli till perfekta presenter när de har smyckats ut med ett vackert tyg eller band.

Lägg frukterna i AGA:s maslinpanna och mosa med en potatistöt och tillsätt smöret.

Kokplattans inställning: Koka upp till kokpunkten. Dra sedan grytan till varmhållningsytan och tillsätt syltsocker, låt det lösas upp, koka upp på nytt och låt koka under fyra minuter. Låt stå i vila under fem minuter och håll sedan ned sylten i steriliserade syltburkar. Täck över, låt svalna och fäst etiketter.

Tips: Diska syltburkarna i hett vatten och ställ dem i sjudningsugnen att torka.

Ger 1,5 kg

Ingredienser

800 g frysta röda bär, tinade

En klick smör

1 kg syltsocker



Victoria-sockerkaka

Victoria-sockerkakan är uppkallad efter drottning Victoria och var en av hennes favoriter – den representerar klassisk engelsk bakkonst och vi menar att den endast ska bakas med riktigt smör för att få fram bästa möjliga arom. Det kan vara riktig terapi att vispa för hand då och då, men du kan förstås även använda elvisp om du vill det.

Lägg smör och socker i en stor skål och rör samman väl med en träsked eller plastsked tills att smeten är lätt och fluffig. Tillsätt vispat ägg gradvis och blanda ordentligt mellan varje tillsats. Lägg till lite mjöl när du rör in det sista av ägget eftersom detta hindrar smeten från att skära sig.

Tillsätt försiktigt det siktade mjölet och dela upp mellan två 20 cm grunda smorda kakformar med bakplåtspapper.

Bakugnens inställning: Ställ de två kakformarna diagonalt på ugnsgallret på fjärde nivån uppfifrån i ugnen. Tillaga under 20–25 minuter tills smeten har stigit och fått en gyllenbrun färg. Låt kakorna byta plats efter cirka 18 minuter. Kakans övre del ska fjädra tillbaka en liten aning om du trycker lätt på den med fingret.

Låt kakorna vila i formarna i fem minuter och ställ dem sedan på ett svalgaller (ta bort bakplåtspapperet). Tryck ihop och lägg rikligt med hallonsylt emellan. Dekorera ovensidan med silat florsocker eller strö över fint strösocker.

Ger 6 eller 8 skivor

Ingredienser

225 g mjukt smör

225 g fint strösocker

4 ägg från frigående hönor, rums-temperatur, vispade

225 g självjäsande mjöl

Fyllning

Hallonsylt

Topping

Silat florsocker eller fint strösocker



AGA-bröd

Om hemmets lycka har en doft så är det nog doften av nybakat bröd precis när det tas ut ur ugnen. När du har blivit driven i konsten att göra vanligt bröd kan du börja experimentera med olika typer av mjöl och lägga till egna smaker, frukter, nötter och frön. Vi är övertygade om att du snabbt kommer att behärska bakkonsten.

Lägg en halv tesked smör nederst i AGA-brödformen och sätt formen på varmhållningsytan eller på en annan varm plats tills smöret har smält. När det har smält runt hela formen låter du formen svalna.

Lägg mjölet i degblandarskålen, fäst degblandaren och blanda in salt och jäst i mjölet. Smält smöret i det kokande vattnet och tillsätt kallt vatten. Håll blandningen på mjölet och knåda i ungefär fem minuter tills degen är jämn, elastisk och inte längre kletig.

Ta upp degen ur skålen, forma den till en rundad avlång form och lägg den i brödformen. Täck med en lätt oljad plastfolie eller en förseglad fryspåse och ställ på en varm plats – helst nära spisen om degen jäser – och låt stå tills den har dubblat i storlek. Detta tar cirka en timme beroende på omgivningstemperaturen i köket. Ta av övertäckningen.

Stekugninställning: Tillaga på ugnsgallret på stekugnens botten i cirka 20 minuter tills degen har jäst och fått en gyllene färg. Skjut sedan in svalplåten på andra nivån uppfifrån så att värmen uppfifrån reduceras, och grädda sedan i ytterligare 10 minuter.

Efter gräddning ska brödet låta "ihålligt" när du knackar på det. Låt brödet stå i formen i fem minuter. Ta sedan ut det och låt det svalna på ett galler.

Ger en limpa för AGA-formen

Ingredienser

½ tesked smör
750 g specialvetemjöl
2 teskedar salt
1 påse snabbverkande torrjäst
25 g smör
100 ml kokande vatten
350 ml kallt vatten



Festkaka med frukt

Den här mäktiga fruktkakan passar fint till en kopp te under alla årstider. Receptet kan också användas till en fantastisk engelsk julkaka – det är bara att täcka den med mandelmassa, toppar med fast glasyr, och varför inte dekorera med röda bär?

Täck över botten i en 23 cm rund fjädrande kakform. (Du behöver inte lägga något papper runt formens utsida).

Sikta mjölet och kryddorna tillsammans. Rör samman smöret och sockret väl tills smeten är lätt och fluffig. Vispa in äggen gradvis vid rumstemperatur, och tillsätt en matsked mjöl för att förhindra att smeten skär sig. Tillsätt resten av mjölet och de malda mandlarna och frukten tills allt är ordentligt blandat.

Tillsätt blandningen till den förberedda formen och jämna ut ovansidan.

Sjudningsugnen: Sätt kakformen på ugnsgallret på sjudningsugnens botten och grädda cirka 5½–6 timmar tills kakan är genombakad. Testa med en steknål – om en steknål sticks in till mitten av kakan och kommer ut ren så är kakan färdig.

Lämna den i formen i 30 minuter och vänd sedan upp den på ett galler och låt svalna. Gör ett hål i kakan med en steknål och håll konjak över med en sked. Linda in kakan i folie tills du behöver den.

Dekorera med glaserad frukt.

Recept för 1 st 23 cm
rund kaka

Ingredienser

225 g vetemjöl
1 tesked blandade kryddor
½ tesked nyriven muskot
½ tesked kanel
225 g smör
225 g Muscovadosocker
6 stora ägg från frigående
hönor, vispade
85 g mald mandel
625 g blandad frukt,
korinter, sultannrussin och
vanliga russin
115 g blandade hackade skal
55 g syltad
ananas, hackad
55 g torkade tranbär
85 g torkade
aprikoser, hackade
85 g syltade papayabitar,
hackade
115 g glaserade körsbär
skurna i fjärdedelsklyftor
3 matskedar konjak

Dekoration

Glaserad frukt



Scones – Engelsk Cream Tea

Du kan göra eftermiddagsteet till något extra speciellt med en vacker duk, sylt, smör och extra tjock grädde (clotted cream) i små skålar eller som enstaka portioner plus en omgång av dessa scones. Du kan antingen lägga över en ren kökshandduk eller använda ett kakställ i flera lager och ge gästerna en känsla av att ha kommit till Hotel Ritz.

Lägg mjöl och bakpulver i en skål och rör ihop med smöret. Rör in sockret. Tillsätt tillräckligt mycket mjölk för att få en mjuk deg. Vänd upp på ett mjölat underlag och knåda lätt. Kavla ut till en tjocklek på cirka 2 cm och skär ut 65 mm cirklar. Lägg dina scones på ett stycke Bake-O-Glide på den plana plåten. Glasera med vispat ägg eller mjölk.

Stekugnsinställning: Grädda på tredje nivån uppiifrån i stekugnen under 10–12 minuter tills dina scones har stigit och har en gyllene färg. Vänd hyllan en gång efter fem minuter.

Servera varmt med smör och hallonsylt eller kallt med extra tjock grädde (clotted cream) och hallonsylt.

Variation

För ostscones kan du ersätta fint strösocker med 55 g riven smörkrik ost och tillsätta en tesked senapspulver samt en halv tesked salt. Servera med cream cheese

För fruktscones kan du tillsätta 115 g sultanrussin eller annan torkad frukt.

9 portioner

Ingredienser

225 g självjäsande mjöl
1 tesked bakpulver
40 g smör
25 g fint strösocker
Mjölk eller kärnmjölk för
mixning, cirka 150 ml

Glasyr

Vispat ägg från frigående
höna eller mjölk



Ugnsstek kyckling

Den här familjefavoriten blir otroligt saftig när den tillagas i en gjutjärnsugn. Det finns även den extra fördelen med att slippa tillsätta smör eller olja om du vänder fågeln under tillagningen. Du kan även stryka på lite smör på kycklingbröstet eller täck med två eller tre baconskivor.

Ta ut kycklingen ur kylan cirka en timme före tillagningen.

Ta bort alla snören eftersom värmen måste kunna cirkulera ordentligt.

Skär två av lökarna i skivor och lägg dem nederst i den halvstora

AGA-ugnsstekpannan– vilket ger såsen en mycket god arom.

Lägg kycklingen på löken. Fyll kycklingen med timjan och persilja och återstående lökar skurna i fjärdedelsklyftor.

Stekugnsinställning: Skjut in ugnsstekpannan på de nedersta skenorerna i stekugnen och ugnsstek under 25 minuter. Ta ut kycklingen ur ugnen och vänd hela fågeln. Sätt in den i ugnen igen och ugnsstek i ytterligare 20 minuter. Lägg sedan tillbaka fågeln till det första läget och fortsätt tillaga den i ytterligare 15–20 minuter. Kycklingen är genomstekt när safterna från den tjockaste delen av kycklinglåret är klara vid stickning med en steknål eller köttermometer.

Låt kycklingen stå i 20 minuter innan du skär upp den.

4 portioner

Ingredienser

1 x 1,5 kg frigående kyckling

3 lökar

Timjan

Persilja

Salt och svartpeppar



Pappas favorit – Kött- och ölpoj

Här får du lite god pubmat utan att du behöver gå till puben. Om familjen tycker om den här maträtten kan det vara en god idé att investera i tallrikar av varierande storlek som ger måltiden det lilla extra. Du kan även ersätta smördegen med mördeg och den här måltiden kan med fördel serveras tillsammans med en stor bingegrönsaker från trädgården.

Kokplattans inställning: Värm upp oljan och fräs köttet i två eller tre omgångar tills det är brynt, och ställ åt sidan. Stek lökarna, lägg till mjölet, tillaga under någon minut och rör om ölen långsamt – lägg tillbaka köttet i grytan, krydda och tillsätt svampen. Låt sjuda i fem minuter.

Sjudningsugnen: Flytta till sjudningsugnens – använd bottengallret nederst i ugnen – och lämna i cirka två timmar eller tills att maträtten är mör. Låt svalna.

Lägg köttblandningen i en pajform och kavla ut smördegen så att den täcker köttet och glaserar med vispat ägg.

Stekugnsinställning: Placera på ugnsgallret på stekugns botten och tillaga i 20–25 minuter tills maträtten har stigit och har en gyllene färg.

4 portioner

Ingredienser

500 g nötkött för bräsering, tärnat

2–3 matskedar olja

1 stor lök, hackad

2 matskedar vetemjöl

1 x 500 ml flaska engelsk öl (ale)

Salt och svartpeppar

225 g svamp, skivade eller skurna i fjärdedelar

280 g smördeg

Vispat ägg för glasyr



Vintervärmande fiskpaj

Det här receptet är smidigt och enkelt men ger intrycket av att du har slavat i köket i många timmar, vilket gör det till en perfekt maträtt vid sammankomster... Om du bara vill ha lite hälsokost för själen så kan den här varma och krämiga pajen vara det perfekta alternativet.

Skär upp vitfisk, lax och rökt kolja till 1 cm tärningar och lägg dem i botten på en grund pajform. Strö över räkor och frysta ärtor. Strö över limeskal och juice. Smaksätt

Sjudningsplattans inställning*: Gör såsen genom att först smälta smöret på sjudningsplattan, tillsätta mjölet och därefter blanda samman. Vispa i mjölk över låg värme och fortsätt vispa tills att såsen har kokat upp och förtjockats. Smaksätt efter behag och rör in den hackade persiljan. Håll såsen över fisken och stryk ut såsen i hörnen.

Mosa den varma potatisen och tillsätt smör och grädde – blanda samman. Smaksätt med muskot och lite salt efter eget tycke och smak. Använd en sked och lägg potatis över fisken och jämna ut/rugga upp ytan med en gaffel – eller spritsa potatisen över fisken om du vill.

Stekugnsinställning: Tillaga på ugnsgallret nederst i ugnen i cirka 30 minuter eller tills att ovensidan börjar brynas och såsen bubblar upp på potatisens sida.

**Tips: Det är snabbare att göra såsen på kokplattan – men du måste vispa oavbrutet!*

4–6 portioner

Ingredienser

350 g vitfisk
200 g lax
200 g rökt kolja
100 g räkor
200 g frysta ärtor
Skal och juice från 1 lime
Salt och svartpeppar

Sås

60 g smör
60 g mjöl
700 ml mjölk
Salt och svartpeppar
25 g färsk persilja, hackad

Topping

750 g potatis, kokt
25 g smör
3 msk grädde
Ett malt varv färsk muskot
Salt, efter behov



Index

AGA-bröd | 98

AGA-gröt

AGA-havregröt på spisplatta | 18

AGA-havregröt över natten | 18

AGA rostat bröd | 23, 38, 82

Sparris- och getostpaj | 32

Bananpudding med kolasås | 80

Nötkött

Hemlagade burgare med potatisklyftor | 84

Chili Con Carne | 50

Ugnsstek | 52

Sesamkött i wok | 42

Pappas favorit – Kött- och ölpoj | 106

Bröd – AGA-bröd | 98

Broccoli- och getostpaj | 32

Mjuka kakor

Festkaka med frukt | 100

Gratäng med vallmofrö och marmelad | 78

Victoria-sockerkaka | 96

Chokladmuffins | 88

Morötter – Ångkokta | 54

Grytor – Långkokgryta med fläsk och butternut-squash | 66

Ost på rostat bröd | 38

Chokladmuffins | 88

Körsbärs- och mandelpaj | 72

Kyckling

Snabblagad chargrillad kyckling och pestopasta | 36

Ugnsstek kyckling | 104

Spatchcock-gödkyckling | 60

Chili Con Carne | 50

Couscous | 62

Curry – Thailandsk grön curry | 56

Smulpajer – Smulpaj med rabarber och ingefära | 70

Skotska pannkakor (drop scones)

Skotska pannkakor med hallon | 24

Skotska pannkakor med kanel | 24

Skotska pannkakor med pesto | 24

Skotska pannkakor med blåbär | 24

Ägg

Ägg i stekt bröd | 23

Stekt ägg utan fett för en eller två personer | 23

Rökt laxröra | 20

Enkel frittata | 48

Fisk

Snabblagade och enkla fiskkroetter | 92

Vintervärmande fiskpoj | 108

Fylld makrill med ugnsrostade medelhavsgrönsaker | 58

Friterad havsabborre med syrlig mangosalsa | 46

Rökt laxröra | 20

Havresnittkakor – Havresnittkaka med pumpafrö och tranbär | 90

Tunnbröd – Tunnbröd med vallmofrö, spenat och fetaost | 63

Frittata – Enkel frittata | 48

Fruktkaka – Festkaka med frukt | 100

Hel engelsk frukost | 22

Ingefärske | 86

Sommarsallad med halloumi och chargrillad paprika | 28

Lamm – Marockanskt Harissa-lamm och couscous | 62

**Makrill – Fylld makrill med
ugnsrostade medelhavsgrönsaker** | 58

Muffins

Äpple- och sultanrussinmuffins | 26

Blåbärsmuffins | 26

Chokladmuffins | 26

Rostade – palsternackor | 54

Päron med kardemumma | 74

Pajer

Pappas favorit – Kött- och ölpoj | 106

Vintervärmande fiskpoj | 108

Fläskkött

Marcias långkoksgryta med fläsk och
butternut-squash | 66

Mustig korv- och grönsaksgratäng | 40

Gröt – AGA-gröt

AGA-havregröt på spisplatta | 18

AGA-havregröt över natten | 18

Gratäng med vallmofrö och marmelad | 78

Potatis

Ugnsrostad potatis | 54

Potatisklyftor | 85

Dauphinoise-potatis | 65

Havresnittkaka med pumpafrö och tranbär | 90

Quesadillas | 30

Snabbsylt på bär | 94

Cheesecake med hallon och choklad | 76

Risotto – Snabblagad och enkel svamprisotto | 44

Ugnstekning och tillbehör | 52

Rulad – Dawns krikon-marängrulad | 68

Korv – Mustig korv- och grönsaksgratäng | 40

Scones

Engelsk Cream Tea | 102

Ostscones | 102

Fruktscones | 102

**Havsabborre – Friterad havsabborre med
syrlig mangosalsa** | 46

Rökt laxröra | 20

Soppa – Matig höstgrönsakssoppa | 34

Wok – Sesamkött i wok | 42

Rostat bröd – AGA rostat bröd | 23, 38, 82

Rostade smörgåsar

Rostat bröd med brie och vindruvor | 82

Rostat bröd med ost och skinka | 82

Grönsaker

Gröna grönsaker | 54

Ångkokta morötter | 54

Rostade palsternackor | 54

Rostade medelhavsgrönsaker | 58

**Rådjur – Mysig innekväll med rådjursstek och
björnbärssås** | 64

Dauphinoise-potatis | 65

Victoria-sockerkaka | 96

Yorkshire-pudding | 55

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines, typical of notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.