



Oppskriftboken



Oppskriftboken



TOTAL CONTROL

01/15 EACS 517021

Oppskriftsboken

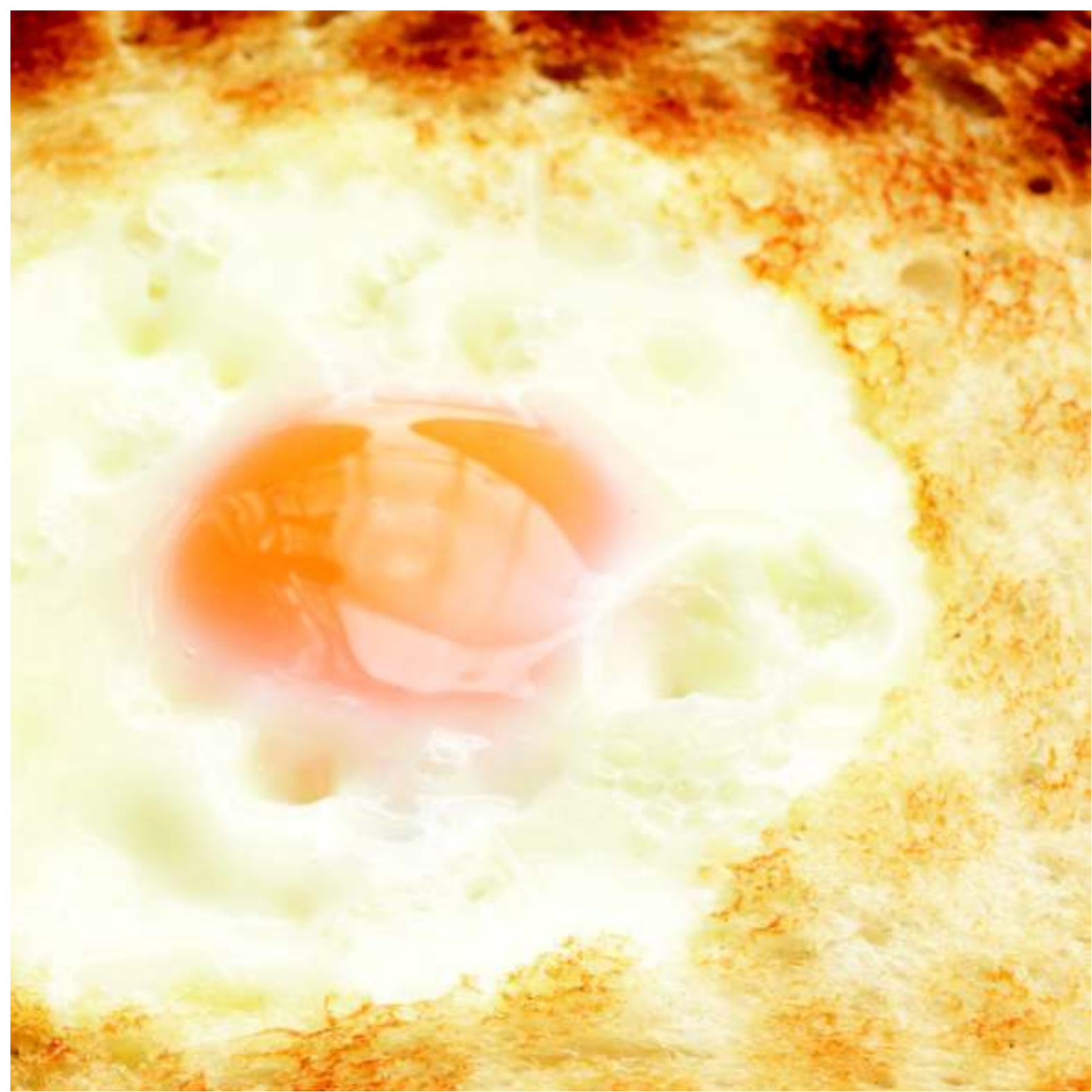
Velkommen til AGA Total Control oppskriftsbok - en utrolig samling av oppskrifter som gir deg full kontroll på kjøkkenet.

Du kan spørre enhver eier av en AGA-komfyr, og han eller hun vil fortelle deg at maten deres virkelig smaker bedre. AGA Total Control vil hjelpe også deg med å oppnå dette, på grunn av varmestrålingen fra støpejernet som bevarer matens smak og struktur. Nå tilbyr AGA Total Control også fleksibilitet nok til å passe inn i den travle livsstilen så mange av oss lever i dag. Her finner du både raske måltider for de travle hverdagene og nydelige festmåltider du kan nyte i helgen, frokoster som får tennene til å løpe i vann og noen fantastiske barndomsfavoritter som vil friste selv de det er vanskeligst å tilfredsstille. Samme hva anledningen her, finnes det en oppskrift som passer.

For de som allerede kjenner til matlaging i AGA-stil, håper vi at du vil oppdage noen nye, fristende hemmeligheter på disse sidene. For de som ikke har vært borti AGA-komfyren før, synes vi det er en glede å kunne gi deg en liten forsmak på den velsmakende verdenen av matlaging med AGA.

Oppskrifter av AGA Food Editor, Dawn Roads og AGA husstellsøkonom Jayne Gingell

5	Frokost
15	Småretter
27	Travle ukedager
39	Noe for helgen
55	Søte avslutninger
69	Og for barna...
81	AGA-klassikere



Uansett hva morgenrutinen din er, om det er å spise en rask frokost før du setter deg i bilen eller å nyte en lang og god frokost mens du leser morgenavisen, så finnes det noe her for å gi deg en god start på dagen. Du vil more deg med å komme i gang om morgenen med AGA, med alt fra en fantastisk engelsk frokost til AGAs berømte scones.

Frokost



AGA-grøt

Enhver helseguru vil si at grøt gir en perfekt start på dagen, og denne oppskriften er spesielt nyttig, siden du bare trenger vann, ikke melk. Med AGA Total Control-komfyr kan du tilbedere den på to forskjellige måter, enten på kokeplate eller tilberedelse over natten, som betyr at du kan våkne opp til en varm frokost uten å måtte stresse. Den kan også gjøres enda bedre med forskjellige typer tilbehør på toppen.

Kok opp vann og havregryn i en 2 liters kasserolle fra AGA mens du rører, og lar den koke i 3 minutter. Dekk til.

Plasser på ovnsristen nederst i ovnen og la den stå over natten, i omtrent 6-7 timer. På morgenen tar du kasserollen ut av ovnen og rører godt, server med aprikoskompott, fruktkompott, sirup, brunsukker eller noe annet godt du liker.

Variasjon

AGA havregrynsgrøt på kokeplate

Bruk oppskriften over, kok opp vann og havregryn mens du rører, og la koke i 5-8 minutter til havregrynene sveller. Server som over.

3-4 porsjoner

Ingredienser

500 ml vann (eller en generøs halvliter)

85 g havregryn (knappenålshode)





Eggerøre med røkt laks

Kopier en nydelig kafébrunsj med denne førsteklases retten. Alt du trenger å gjøre er å tilsette appelsinjuice, god kaffe og favorittavisen din, og du kan lene deg tilbake og slappe av siden du vet at denne lette og proteinrike frokosten gjør kroppen glad.

Smelt smør i en klebefri kasserolle fra AGÅ på kokeplaten. Tilsett egg og krydder når smøret har smeltet og begynner å skumme, rør til røren er jevn og kremaktig.

Legg røkt laks over det ristede rundstykket med smør, og dekk med eggerøre. Pynt med litt finhakket persille.

For 2 personer

Ingredienser

25 g smør

3 egg fra frittgående høns, lett vispet

Salt og pepper

100 g røkt laks

2 rundstykker, ristet

Smør til rundstykket

Pynt

Finhakket persille





Engelsk frokost

Når kun en engelsk frokost vil gjøre susen. Alle syvsovere vil fristes ut av sengen med den uimotståelige duften av fresende bacon.

Plasser Bake-O-Glide i den store stekepannen fra AGA, og legg halve tomater, sopp og blodpudding nederst. Legg pølsene på grillristen og plasser risten over tomatene og soppen.

Grill pølsene øverst i stekepannen i 12-15 minutter, snu pølsene og tilsett bacon, sett den tilbake øverst i stekeovnen i 10 minutter.

I mellomtiden heller du litt olje i den mindre stekepannen, dekket med Bake-O-Glide, og varm nederst i stekeovnen. Når oljen er varm, knekker du i eggene og setter stekepannen tilbake øverst i ovnen og tilbereder eggene som du liker det (dersom du tilbereder i ovnen slipper du at fett spruter på topplaten).

For 4-6 personer

Ingredienser

6 tomater, delt i to

6 sopp

6 skiver blodpudding

8 god pølser

6 skiver bacon

4-6 egg fra frittgående høns



Variasjoner

Egg i stekt brød

Bruk brødristeren fra AGA på kokeplaten for å riste brødet på én side, og skjær ut en runding fra midten av brødsken. Legg brødsken med den uristede siden ned i den varme stekepannen, og knekk i ett egg i rundingen. Plasser nederst i stekeovnen i 3-5 minutter, avhengig av hvor godt stekt du vil ha egget ditt.

Stekt egg uten olje for en person

Dersom du lager mat for en person kan du prøve tilberedning uten olje. Plasser en runding av Bake-O-Glide på kokeplaten, slå på varmen og knekk et egg i rundingen. Sett på lokket på kokeplaten, da dette vil opprette et mikroklima som vil steke (men ikke farge) egget fra oversiden, og varmen fra kokeplaten vil steke egget fra undersiden. Stek i 3-4 minutter eller som du ønsker det selv.



Scones

Dette er en skikkelig godsak fra AGA, og du har nok aldri før hatt det så morsomt med å lage frokost. Ikke begrens deg selv til bare runde former. Hva synes du om hjerter og klatter, eller hva med å la barna stove navnet sitt i røre?

Tilsett mel og sukker i en bolle og bland sammen. Lag en åpning i midten og tilsett egg og halvparten av melken. Visp sammen mens du tilsetter resten av melken gradvis slik at du får en jevn røre.

Påfør litt olje på stekeplaten med en bit med tørkepapir. Slipp teskjeer av blandingen på overflaten. Stek på en side og snu og stek på den andre siden. Hold varme i et rent kjøkkenhåndkle, og server med lønnesirup, honning eller vanlig sirup, varmet bakerst på topplaten, eller smør på et lag med mykt smør.

Variasjoner

- På sommeren eller høsten kan du tilsette bringebær eller blåbær i røren
- For scones med kanel tilsetter du 1 teskje med kanel til røren og serverer med banan i skiver
- Bytt ut sukkeret med 1-2 spiseskje pesto og server med røkt laks og crème fraîche

8-10 stk

Ingredienser

115 g selvhevende mel

25 g finkornet sukker

1 egg fra frittgående høns

ca. 150 ml melk

Server med:

Lønnesirup, honning eller
jordbær/bjørnebær/blåbær





Muffins

Perfekt å ta med deg når du er sulten og på farten. Blåbærene som smelter i munnen tilfører et hint av solskinn, uavhengig av været ute.

Plasser 12 tynne papirformer på et muffinsbrett.

Tilsett vann, bakepulver, sukker og sitron i en bolle og rør. Bland sammen olje, melk, egg og vaniljeekstrakt. Tilsett dette til de tørre ingrediensene og rør til røren er jevn. Tilsett blåbærene og rør godt. Fordel blandingen i muffinsformene og strø litt demerarasukker på hver muffins.

Sett muffinsbrettet på ovnsristen nederst i stekeovnen og stek i 20-25 minutter. Hvis muffinsen blir for brune kan du plassere platen på det andre hakket, dette vil redusere varmen fra toppen. Du kan også sette muffinsbrettet på ovnsristen i det fjerde hakket i stekeovnen og steke i 20-25 minutter.

Variasjoner

Eple- og sultaninemuffins

Utelat blåbærene, sitronskallet og vaniljeekstrakten, og tilsett 200 g epler, skrellet, uten kjerne og finhakket, 85 g sultaninerosiner og 1 spiseskje blandet krydder og følg fremgangsmåten over.

Sjokolademuffins

Utelat epler, sultaninerosiner og blandet krydder, og tilsett 50 g mel med 50 g kokos, tilsett 200 g sjokoladebiter og 1 spiseskje vaniljeekstrakt og følg fremgangsmåten over.

12 stk.

Ingredienser

- 250 g vanlig mel
- 1 spiseskje bakepulver
- 115 g finkornet farin
- Skallet av 1 sitron
- 100 ml maisolje eller 85 g smelt smør
- 150 ml melk
- 1 egg fra frittgående hns
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 200 g blåbær
- Demerarasukker

Disse smårettene og velsmakende snacksene er perfekt for lunsj eller et raskt mettende måltid om kvelden. Du kan også ta de med på kontoret, eller hvorfor ikke på en piknik. For rettene med ost (slik som ost på ristet brød og halloumi-salaten) foreslår vi å bruke litt Bake-O-Glide, fordi det gjør oppvasken my enklere.

Småretter



Sommersalat med halloumi og grillet paprika

En god salat full av smak, med alles favorittost kombinert med grillet paprika. En stor bolle av denne salaten vil være en vinner på sommerbuffeen, og det er også en flott rett å ta med seg som lunsj på kontoret.

Del paprikaene i to og ta ut frøene, og legg dem på den store grillristen fra AGA, i høyeste posisjon, i den store stekepannen.

Plasser brettet på det andre hakket i stekeovnen og grill i omtrent 20 minutter. Snu én gang, til skallet blir brunlig og paprikaen er mør.

Legg de grillede paprikaene i en stor plastpose og lukk den. La de ligge der til de kjøler, men ikke til de blir kalde, og fjern og kast skallet. Skjær paprikaene i strimler og legg de i en bolle. Bland sammen ingrediensene til dressingen og hell den over paprikaen, snu og legg den i en serveringsskål.

Plasser en runding med Bake-O-Glide på kokeplaten og legg på osten, stek til den blir brun, snu osteskivene og stek de på den andre siden.

Legg osten og salaten på tallerkener og server med ristet brød.

For 4 personer

Ingredienser

1 x 250 g pakke med halloumiost,
delt inn i 8 skiver

Grillet paprikasalat

2 små oransje paprikaer 2 små
røde paprikaer 2 små gule
paprikaer

Dressing

4 spiseskjeer god olivenolje
1 stor hvitløksbåt, most
1 spiseskje balsamicoeddik 1
spiseskje sitronjuice salt og
pepper
2 spiseskjeer persille, hakket
2 spiseskjeer kapers, uten kraft
100 g kalamataoliven, delt i to og
uten kjerne





Quesedillas

Dette er en enkel og allsidig rett, og du kan velge dine egne ingredienser etter hva du liker. Quesedillas er flotte for en rask liten snack, en uformell sammenkomst og som middag for barna, og du kan også dele de inn som pizzabiter for en sommerpiknik. De er også perfekte for å bruke opp rester etter søndagssteken.

Legg en tortilla på en bit Bake-O-Glide på kokeplaten og strø en fjerdedel av osten, chili, vårløk over tortillaen og rist lett.

Legg en annen tortilla over og snu slik at osten smelter. Stek i et par minutter til.

Ta den a kokeplaten og del inn i stykker med en skarp kniv eller en pizzarulle. Gjenta dette med resten av tortillaene og server sammen med en salat.

4 stk.

Ingredienser

1 pk med 8 myke tortillas

250 g moden cheddar, revet

2 chili, finhakket

Bunt med vårløk, i skiver

250 g ferdig tilberedt kylling, i skiver





Terte med brokkoli og geitost

AGA-komfyrens varmestraling viser seg virkelig fra sin beste side med denne retten, fyllet kommer ut himmelsk og lett, og når du steker nederst i ovnen blir butterdeigen sprø og god. Denne retten er en utmerket lett lunsj eller snack, men små skiver med pynt kan også bli en nydelig forrett når du har gjester.

Smør den keramiske stekeformen. Fyll formen med butterdeig og legg brokkolikransene på overflaten. Legg biter med geitost mellom brokkolien. Visp eggene sammen med fløte og krydder etter smak. Hell over brokkolien og strø over med revet ost.

Tilbered nederst i stekeovnen i ca. 25 til den er gyllenbrun. Servers varm eller kald med en salat.

For 6 personer

Ingredienser

1 x AGA Portmeirion stekeform,
smurt

1 x 375 g pakke med ferdig
butterdeig

450 g brokkoli, delt inn i kranser
og forvellet

1 x 125 g pakke med geitost, uten
kant

3 egg fra frittgående høns

300 ml kremfløte

Salt og pepper

Revet ost





Høstsuppe med grønnsaker

Det har aldri vært lettere, eller mer velsmakende, å få i seg fem om dagen med denne fantastiske suppen. En dampende termos på en gåtur i frisk luft sikrer at alle holder varmen.

Ta en 9 liters AGA-gryte og tilsett purre, gulrøtter, selleri, poteter, squash, tomater, vann eller buljong og en bit parmesan, tilsett krydder.

Kok opp og la koke i ca. 45 minutter på stekeplaten. Tilsett borlottibønner uten kraft, spinat og pasta, rør og kok i ytterligere 6-8 minutter.

Ta ut parmesanbiten og server i skål sammen med ristet brød.

Alternativ tilberedelsesmetode

Gjør som over og kok opp, ta på lokk og la koke i ca. 5 minutter. Sett gryten med lokk nederst i stekeovnen og la stå i 1 time. Fullfør som over. Du kan også bruke steke- eller bakeovn i dvalemodus.

For 6-8 som hovedrett

Ingredienser

- 1 stor purre, i skiver
- 2 gulrøtter, i terninger
- 1 løk, hakket
- 2 staver selleri, i terninger
- 1 potet, i terninger
- 1 squash, i terninger
- 450 g tomater i terninger eller 1 boks hakkede tomater
- 2 liter vann eller buljong
- En bit parmesanost
- Salt og pepper
- 1 x 410 g boks borlottibønner, uten kraft
- 50 g spinatblad, i skiver
- 75 g pasta, slik som farfalline
- Salt og pepper





Kjapp grillet kylling og pestopasta

Dette er et enkelt måltid som kan tilberedes på under 15 minutter, men det ser nydelig ut på tallerkenen. Server denne retten sammen med et kaldt glass hvitvin, og du vil hylles som vertskap.

Pensle kyllingfiletene med litt olivenolje. Bruk kokeplaten til å varme opp en AGA jernpanne i støpejern og legg i kyllingfiletene. Stek og bruk på én side i ca. 5 minutter og deretter snu dem. Plasser grillpannen på kokeplaten for å fullføre steking, ca. 10-15 minutter, avhengig av hvor tykk kyllingfileten er. Tilsett tomatene i grillpannen 5 minutter før filetene er ferdigstekt.

Kok pastaen i mellomtiden. Kok opp vann i en kasserolle med lokk på kokeplaten, tilsett pasta og salt dersom du bruker det. La det koke. Kok i henhold til tiden som står på pakken. Hell av vannet, tilsett pastaen og bland godt.

Server kyllingen på en varm tallerken sammen med pestopastaen.

Alternativ tilberedelsesmetode

Dersom ovnen står på full varme kan kyllingfiletene grilles nederst i stekeovnen, etter å startet steking på kokeplaten.

Pastaen kan kokes opp og plasseres nederst i kokeovnen og la stå i henhold til tiden som står på pakken, deretter heller du av vannet og gjør som beskrevet ovenfor.

For 4 personer

Ingredienser

4 medium kyllingfileter fra
frittgående kylling, flatbanket

Olivenolje

1,5 liter

kokende vann Små tomater

Olivenolje

250 g pasta - penne eller rigatoni

Salt, valgfritt

3 spiseskjeer pesto





Ost på toast for sene kvelder

Denne retten er perfekt når du har lyst på noe godt og passer når som helst på dagen, men kanskje helst etter en kveld på byen. Prøv våre variasjoner og vår nydelige vri på en gammel klassiker.

Rist brødet på en side, enten i brødristeren på kokeplaten eller ved å legge brødet på en bit Bake-O-Glide på brettet, for så å plassere den på øverste hakk i stekeovnen. Strø revet ost på den siden av brødet som ikke er ristet.

Legg brødkivene med ost på en bit Bake-O-Glide på brettet, for så å plassere den på øverste hakk i stekeovnen. Grill i ca. 5 minutter til osten har smeltet og blitt gyldenbrun.

Variasjoner

- Bland osten med litt worcestershiresaus
- Legg tomatskiver på osten før du starter grillingen
- Legg skiver med kokt rødbete under osten før grilling
- Bland osten med litt revet løk før grilling
- Smør rødløkschutney på brødet før du strør på ost

For 1-2 personer

Ingredienser

2 brødkiver

Revet ost

Travle ukedager

Alle familiefavorittene i dette avsnittet er utformet med tanke på de ettermiddagene da du har vært på farten hele dagen, og du vil ha noe som er raskt og enkelt å lage. For mange av disse oppskriftene trenger du bare én kasserolle, noe som er en velsignelse når det er tid for å ta oppvasken! Vi er spesielt stolte av risottoen på side 32, som grunnet den geniale kokeovnen ikke trenger å røres i, i det hele tatt.



God grønnsaks- og pølsegrateng

Denne middagen har alt; masse smakfulle grønnsaker, kjøttfulle pølser og en sprø og gylden overflate som er en fristelse for alle og enhver. I tillegg er det en lettelse for de som må ta oppvasken, siden du kun trenger å bruke én form.

Legg purre, tomater, paprika, løk, hvitløk og chili i en ildfast form med lav bunn, hell over olje, urter og krydder og bland med en skje.

Sett formen på ovnsristen nederst i stekeovnen og tilbered i 10-15 minutter

Tilsett sopp og legg pølsene på toppen. Sett formen tilbake i ovnen og tilbered i ytterligere 35 minutter, mens du snur pølsene av og til, for å brune de på alle sider.

Legg brødsmuler, ost og urter i en bolle og bland godt. Strø over pølsene og sett formen tilbake i ovnen, på tredje hakk, i ytterligere 15 minutter eller til brødsmulene er gylne og sprø.

For 4 personer

Ingredienser

3 medium purreløker, vasket og i skiver
450 g tomater, delt i fire
1 grønn paprika, i terninger
1 rød paprika, i terninger
1 rødløk, i skiver
1 hvitløksbåt, finhakket
1 chili, finhakket
4 spiseskjeer olivenolje
1 teskje blandede urter
Salt og pepper
175g sopp, i skiver
8 tykke, gode lincolnshire- eller urtepølser

Topping

150 g brødsmuler
85 g cheddarost, revet
1 teskje blandede urter





Wok med biff og sesamfrø

Wok er det perfekte eksempelet på at mat kan tilberedes på et øyeblikk. Det er et måltid i seg selv, og er en fantastisk kveldsrett. Ikke vær redd for å eksperimentere med ingrediensene, og bytte ut og legge til ting fra kjøleskapet som trenger å spises opp.

Skjær biffen opp i strimler.

Varm opp en wokpanne fra AGA på kokeplaten og tilsett sesamolje. Når pannen er varm tilsetter du biffen og steker til den brunes, omtrent 2-3 minutter, og tilsetter deretter sopp og chili. Stek i ytterligere ett minutt. Tilsett sesamfrø og vårløk, og stek i ytterligere ett minutt. Rør inn østersausen, og når den er varm, tilsetter du kokte nudler og rører alt sammen. Servers med en gang.

For 3-4 personer

Ingredienser

- 350g biff
- 3 spiseskjeer sesamolje
- 150 g løsterssopp
- 1 rød chili, i tynne skiver
- 25-30 g sesamfrø
- 1 bunt med vårløk, skjært på skrå
- Boks med løsterssaus
- 250 g nudler, kokt





Rask og enkel sopprisotto

Før innebar risotto masse røring, og en måtte passe på hele tiden. Oppskriften, som kan settes rett inn i stekeovnen, er mye enklere og gir deg tid til å snakke, dekke på bordet eller ta deg av andre gjøremål som du garantert har nok av.

Smelt smøret og oljen sammen på kokeplaten og sauter løk, hvitløk og paprika. Tilsett sopp og ris. Rør om i blandingen slik at risen er dekket, tilsett krydder. Hell over buljong og vin. Kok opp innholdet i kasserollen og sett på lokk.

Sett kasserollen nederst i kokeovnen og la den stå i 20 minutter. Ta kasserollen ut av ovnen.

Tilsett persille, revet parmesan og fløte. Server varm og pyntet med revet parmesan.

For 4 personer

Ingredienser

- 25 g smør
- 1 spiseskje olivenolje
- 1 løk, hakket
- 1 hvitløksbåt, hakket
- 1 rød paprika, i terninger
- 225 g blandede sopp
- 225 g Arborio riskrydder
- 375 ml buljong
- 125 ml hvitvin
- 2 spiseskjeer persille, hakket
- 55 g parmesanost, revet
- 2-4 spiseskjeer fløte

Pynt

Revet parmesanost





Stekt havabbor med frisk mangosalsa

Fisken stekes raskt, og det som tar mest tid med dette måltidet er å lage mangosalsaen. Dersom du vet at du vil ha det travelt, kan det lønne seg å lage salsaen på forhånd. Det er fremdeles en imponerende hjemmelaget rett, men den tar bare seks minutter å lage!

Først lager du salsaen ved å putte alle ingredienser i en bolle og blande godt. Rett før du serverer fisken fordeler du salsaen på to serveringstallerkener.

Tørk av fisken med kjøkkenpapir og sjekk at det ikke finnes noen bein i den.

Varm opp olje i stekepannen fra AGA. Legg fiskefiletene med skinnet ned i den varme oljen, og stek i 2-3 minutter på kokeplaten til de er gyldenbrune. Snu filetene forsiktig og stek i 2-3 minutter, til fisken er gjennomstekt. Legg vårløken i pannen og stek det siste minuttet.

Ta fisken ut av pannen og legg den på toppen av salsaen. Tørk av vårløken med kjøkkenpapir og strø den over fisken. Server.

For 2 personer

Ingredienser

2 x 175 g havabborfileter,
med skinnet på
2 spiseskjeer olje
2 vårløker, revet

Salsa

1 liten mango,
skrellet og i terninger
½ knoll med ingefær,
finhakk
2 tomater, i terninger
½ rød løk, finhakk
½ rød chili, finhakk
½ bunt frisk koriander,
grovhakk
1 spiseskje riseddik
1 teskje soyasaus
1 teskje ingefær sirup
Pepper





Enkel frittata

Hvis du er som oss og alltid har en rekke grønnsaksrester i kjøleskapet på slutten av uken, er dette den perfekte måten å bruke dem opp. Erstatt potetene med noe annet dersom du er ute etter et enkelt kveldsmåltid med lite karbohydrater.

Varm opp olivenoljen i en klebefri stekepanne fra AGA med avtakbart håndtak, og sauter pølse, løk og hvitløk. Tilsett gulrøtter, poteter og andre grønne grønnsaker.

Visp eggene sammen med persille og tre fjerdedeler av osten, tilsett krydder etter smak. Hell over i stekepannen og tilbered på kokeplaten i 3-4 minutter, strø over resten av osten.

Sett stekepannen på ovnsristen i stekeovnen på andre hakk. Ta av håndtaket og lukk døren. Tilbered i 5-8 minutter til all væsken er bort og osten har smeltet.

Plasser på en serveringstallerken og del inn i stykker for servering.

For 4-6 personer

Ingredienser

- 2 spiseskjeer olivenolje
- 115 g chorizopølse, i skiver
- 1 liten rødløk, i skiver 1 hvitløksbåt, finhakket
- 115 g kokte gulrøtter, i skiver
- 115 g poteter, kokt og i terninger
- 115 g grønne grønnsaker, slik som rosenkål eller erter
- 6 egg fra frittgående høns
- 2 spiseskjeer persille, hakket
- 115 g chechireost, revet
- Salt og pepper





Chili Con Carne

En flott rett når du har det travelt. Hvis du har lyst på noe godt uten for mye stress, doble eller tredoble denne oppskriften og legg restene i serveringsporsjoner i fryserposer. Og voila (eller “he aquí” som de sier i Mexico) - umiddelbare hjemmelagde måltider for et fleksibelt antall personer.

Stek kjøttdeigen til den blir brun på kokeplaten, tilsett løk, paprika og hvitløk og stek i ytterligere 5 minutter. Bland chilipulver og karve med eddik, sukker, tomatpuré og buljong. Tilsett blandingen sammen med kjøttet og med en boks med tomater. Kok opp.

Sett kasserollen nederst i kokeovnen og la den stå i 2 timer.

Rør inn snittebønnene, skylt og uten kraft, varm opp på nytt og server sammen med ris.

Dersom du foretrekker det kan du lage chilien på kokeplaten, og deretter la den småkoke i omtrent 1 time.

For 4-6 personer

Ingredienser

- 500 g kjøttdeig 1 stor løk, hakket
- 1 grønn paprika, hakket
- 2 hvitløksbåter, presset
- Salt og pepper
- 2 teskjeer chilipulver
- 1 teskje malt karve eller karvefrø
- 1 spiseskje eddik
- 1 teskje sukker
- 2-3 spiseskjeer tomatpuré
- 100 ml vann eller buljong
- 1 boks hakkede tomater
- 1 boks røde snittebønner, uten kraft

Når helgen kommer har du endelig litt tid til å kose deg på kjøkkenet, eksperimentere og lage mat for både store og små anledninger. I helgen kan du slappe av, så bli med oss og lag noen av disse enkle, nydelige måltidene.

Noe for helgen



God, gammeldags søndagsstek

Vi vet alle hvor deilig det er med en god stek til middag. Noe av det som gjør helgene spesielle er når hele familien sitter rundt bordet og kranbler høflig om de siste restene av puddingen. Ikke glem å tilbered mer stek enn du egentlig trenger, slik at du har nok til noen smakfulle sandwicher senere.

Oksestek

Ta kjøttet ut av kjøleskapet en time før den skal tilberedes, slik at den kan oppnå romtemperatur. Gni olivenolje inn i fettene på kjøttet, slik at kryddret fester seg godt. Mal krydder over fettene. Legg løkskivene nederst i den store stekepannen fra AGA, og deretter legger du kjøttet oppå løken.

Plasser brettet på det nederste haket i stekeovnen. Tilbered kjøttet i 12-15 minutter per 500 g, pluss 30 minutter - en stek på denne størrelsen bør ta omtrent 2 - 2½ time. Kortere tid gjør at steken blir mindre stekt på innsiden. Når steken er ferdig tar du den ut av ovnen, legger den på en varm tallerken, dekker med folie og lar den hvile i 30 minutter.

Dersom du foretrekker det kan kjøttet flyttes ned til bakeovnen etter at den har stått i stekeovnen i 1½ time, slik at du får plass til ovnsstekte poteter, pastinakker og Yorkshire-pudding.

Lag sausen ved å tilsette to spiseskjeer mel til fettene og løken i stekepannen, rør godt og tilsett 600 ml buljong eller en blanding av rødvin og buljong. Visp sammen. Hell væsken i en kasserolle og kok opp mens du rører, sikt gjennom en sil og server separat.

For 8-10 personer

Ingredienser

3 x ribbe fra okse som veier omtrent 5 kg

½ teskje olivenolje

Havsalt

Pepper

3 løk, skrellet og delt inn i fire sirkler



**Ovnsstekte poteter**

Skrell potetene og del i jevnt store biter. Forkok i saltet vann på kokeplaten i 3-5 minutter og hell av vannet. Rist på potetene i kasserollen med lokket på.

Varm opp fett i en stekepanne eller en AGA stekeplate på nederste hakk i stekeovnen til den er veldig varmt. Legg i potetene og stek de, mens du snur dem av og til, i omtrent 1-1½ time, avhengig av størrelsen, til de blir gyllne og sprø.

Ovnsstekte pastinakker**8-10 medium størrelse**

Skrell pastinakkene og del de inn i tre like store biter, stek i varmt fett i stekeovnen i omtrent 30-40 minutter, avhengig av størrelsen.

Kokte gulrøtter**1 kg**

Skrell gulrøttene og del de i staver. Legg de i en kasserolle med akkurat nok vann til å dekke de, tilsett en teskje salt dersom du ønsker det. Kok opp og la koke i ca. 3 minutter, hell av vannet og plasser kasserollen i kokeovnen i omtrent 20 minutter. Server med litt smør og pynt med hakket persille.

Bruk denne metoden for alle dampede rotfrukter når du bruker kokeovnen.

Grønne grønnsaker**1 kg, kål eller brokkoli**

Kok opp nok vann til å dekke grønnsakene på kokeplaten, og legg deretter i de grønne grønnsakene. Kok i noen minutter til de er møre.

For 8-10 personer

**Ingredienser for
ovnsstekte poteter**

1,3 kg poteter, som for eksempel
maris piper
Olje, gåsefett eller stekefett



Yorkshire-pudding

Sikt mel i en bolle, lag et hull i midten og tilsett eggene og halvparten av melken, visp til alt er blandet sammen og tilsett så resten av melken. Røren skal ha samme konsistens som kaffebløt. Hell på en mugge og la stå til du er klar til å bruke den.

Varm opp litt fett på et muffinsbrett med 12 hull på nederste hakk i stekeovnen til det er veldig varmt. Visp røren for Yorkshire-puddingen igjen og hell den i det varme fett. Plasser brettet tilbake i ovnen på det tredje eller fjerde hakk, og tilbered i omtrent 20 minutter til puddingen er hevet og gyldenbrun.

Tips: Hvis du foretrekker det kan disse lages på morgenen og så varmet opp i et par minutter i stekeovnen.

12 stk.

**Ingredienser for
Yorkshire-pudding**

115 g vanlig mel,
siktet

2 egg fra frittgående høns,
vispet

300 ml melk

Litt salt

Pepper

Olje eller stekefett



Thailandsk grønn karri

Denne karrien smaker utrolig godt som en vegetarrett, men dersom du er glad i kjøtt kan du tilsette en kyllingfilet i terninger når du steker pastaen, eller tilsette reker mot slutten av koketiden. Denne retten er god hele året rundt.

Hell oljen i en gryte på kokeplaten og stek karripastaen i ett minutt, tilsett så kokosmelken og buljongen, rør og tilsett rød paprika og potetbiter. Kok uten lokk i 10 minutter og tilsett brokkoli, sukkererter, chili, sitrongress, salt og sukker. Kok i ytterligere 10 minutter eller til grønnsakene er møre.

Øs opp i skåler og pynt med frisk koriander og biter med rød chili. Server sammen med ris.

For 2-3 personer

Ingredienser

- 1 spiseskje olje
- 2 spiseskjeer thai karripasta
- 1 x 400 ml boks med koksmelk
- 350 ml grønnsaksbuljong
- 1 rød paprika, i skiver
- 1 stor potet, i terninger
- 1 brokkolihode, delt inn i buketter
- 225 g sukkererter, renset
- 1-2 røde chili, i skiver
- 1 stang med sitrongress, i tynne skiver
- En klype salt
- En klype sukker

Pynt

- Frisk koriander
- Chiliskiver





Fylt makrell med ovnsstekte grønnsaker i middelhavsstil

En frisk, flott og sunn rett som er fylt med fantastiske smaker. Og siden den grilles øverst i stekeovnen slipper man at fett spruter, og stekelukten blir minimal fordi ovnen ventileres til utsiden. Alt du trenger å gjøre er å slå på ovnsviften.

Først forbereder du grønnsakene ved å legge dem i en bolle. Bland godt sammen med timianskudd, krydder og nok olivenolje til å dekke grønnsakene. Legg de så i den lavbunnede stekeplaten fra AGA, dekket med Bake-O-Glide.

Plasser brettet på det nederste haket i stekeovnen. Tilbered i ytterligere 30 minutter eller til grønnsakene er møre og begynner å bli gyldenbrune i kantene. Snu grønnsakene av og til mens de tilberedes.

Skjær tre hakk i makrellen på hver side og legg den på den store grillristen, øverste posisjon, i stekepannen fra AGA. Legg fenikkel, sitronskiver og persille inn i hulrommene. Plasser brettet på det andre haket i stekeovnen. Grill i 8 minutter, og snu den deretter og grill den andre siden i 5-8 minutter, avhengig av hvor tykk makrellen er.

Server makrellen sammen med de ovnsstekte grønnsakene.

For 4 personer

Ingredienser

Ovnsbakte grønnsaker i middelhavsstil

2 squash, i skiver

1 aubergine, i terninger

1 rødløk, i biter

5 hvitløksbåter, skrellet

2 røde paprika, i kvadrater

Skudd med frisk timian

Pepper

Olivenolje

Makrell

4 hele makreller, rensset

Friske fenikkelblad

2 sitroner, skivet

Persille





Vårkylling

En raskere måte å tilberede kylling på. Dersom man deler opp kyllingen vil den tilberedes betydelig raskere enn en hel kylling vil. Utmerket for en lørdagskveld, og spesielt nyttig når en grillfest må avlyses på grunn av regn. Igjen.

Åpne kyllingen ved å skjære ned gjennom brystbeinet, på den italienske måten, og flat den ut. Skjær bort overflødig skinn og fett. Legg kyllingen på den store grillristen fra AGA, i laveste posisjon, i den store stekepannen.

Bland sammen sitronjuice, chili og olivenolje. Tilsett krydder. Hell marinaden over kyllingen og la den stå i 45 minutter dersom du har tid til det.

Plasser brettet på det tredje hakket i stekeovnen og tilbered i 30 minutter. Pensle kyllingen og tilbered i ytterligere 20-30 minutter til den er gjennomstekt. Server varm sammen med den nydelige stekesjyen, couscous eller salat og ferskt brød.

For 4 personer

Ingredienser

1 egg fra frittgående høns,

ca. 1,3 kg

Juice fra en sitron

1-2 røde chili, finhakket

100 ml olivenolje

Salt og pepper





Marokkansk harissalam og couscous

Dette er en fantastisk og variert rett som er morsom å spise, og som kan erstatte den tradisjonelle søndagssteken. Legg til et par fargerike borddekorasjoner og talglys og gjør middagen til en spesiell anledning.

Bruk en skarp kniv til å skjære lammebeinet inn i ruter, omtrent 5 mm inn i kjøttet. Lag en masse med presset hvitløk, harissa, karve, paprika, salt og pepper. Smør denne massen over hele lammebeinet og legg det i en stor plastpose. Mariner i kjøleskap over natten.

Ta lammebeinet ut av plastposen og legg det i den mellomstore steke pannen fra AGA, dekket med Bake-O-Glide.

Plasser brettet på det tredje hakket i stekeovnen og tilbered i 30-45 minutter til lammebeinet er gyldenbrunt. Flytt pannen til kokeovnen, på det nederste hakket, i 4-5 timer slik at lammet tilberedes sakte. (Det kan til og med tilberedes enda lenger hvis det er mer praktisk for deg!) Du kan også bruke steke- eller bakeovn i dvalemodus.

Ta kjøttet ut av ovnene og la det hvile i 10 minutter. Server sammen med couscous og flatbrød, og du har et riktig festmåltid.

Couscous

Mål opp couscous i henhold til instruksjonene på pakken. Fyll couscousen i en bolle og hell over kokende buljong, tilsett olje og salt og rør med en gaffel. I mellomtiden kan du forberede de andre ingrediensene, tilsett couscous og server.

For 6 personer

Ingredienser

Senstekt harissalam

2 kg lammebein

6 hvitløksbåter, presset

2 teskjeer med harissapasta

2 teskjeer malt karve

1 teskje paprika

1 teskje salt

Pepper

Couscous

250 g hurtigcouscous

Grønnsaksbuljong, kokende

1 spiseskje olivenolje

1 teskje salt

Juice fra 2 sitroner

85 g hakket persille

55 g pinjenøtter, ristet i en tørr stekepanne

1 rødlok, finhakket

4 tomater, hakket

Pepper



Skipperns spinat- og fetaflatbrød

Bland sammen grovt hvetemel, vanlig hvetemel og salt i en stor bolle. Bruk en treskje til å røre inn olivenolje og nok vann til å gjøre deigen smidig, men ikke klissete. Kna deigen på en overflate med litt hvetemel til den er jevn og fin. Del inn i 10 deler. Rull hver del til en ball. La de hvile i noen minutter. Bland spinat og fetaost sammen og krydre med muskat og pepper.

Rull ut deigen til veldig tynne sirkler på en overflate med litt hvetemel. Dekk hver sirkel med spinatmixen; ha kaldt vann rundt kanten som forsegling og brett i to.

Stek på kokeplaten, med lokket nede, til undersiden har gylne flekker, i omtrent 30 sekunder, snu og stek på den andre siden. Gjør det samme med resten av deigen. Disse fylte flatbrødene stekes raskt, så hold et øye med dem. Dekk med et fuktig kjøkkenhåndkle for å holde de varme mens du gjør ferdig resten av brødene.

Skipperns spinat- og fetaflatbrød

- 1 kopp grovt hvetemel
- 1 kopp vanlig hvetemel
- 1 teskje salt
- 2 spiseskjeer olivenolje
- $\frac{3}{4}$ kopp varmt vann eller etter behov
- 100 g fersk spinat -hakket
- 100 g fetaost -smuldret
- $\frac{1}{2}$ teskje muskat
- Pepper



Koselig hjemmekveld med rådyr og bjørnebærsaas

Rådyr er et utmerket valg om vinteren, fordi kjøttet har mer smak, men mindre fett eller kalorier enn storfekjøtt. Den mørke, søte bjørnebærsaasen er det perfekte tilbehør, og når du serverer sammen med potet dauphinoise får du et flott måltid.

Hell bjørnebærsyltetøy og portvin i en kasserolle og kok opp på kokeplaten, tilsett eddik og kok i 5 minutter til blandingen tykner. Tilsett sitronjuice og pepper etter smak. Holdes varm i kokeovnen.

Varm opp en grillpanne i støpejern fra AGA. Tørk av rådyrstekene og pensle med olivenolje, krydre på begge sider og legg i den varme grillpannen. Grill på begge sider på kokeplaten, ca. 5 minutter totalt, avhengig av tykkelsen.

Server på varme tallerkener etter du har helt over sausen. Pynt med vannkarse.

For 4 personer

Ingredienser

4 rådyrsteker
(du kan bruke stek av okse eller
storfe dersom rådyr ikke er
tilgjengelig)
Oliveolje
Salt og pepper

Saus

150 g bjørnebærsyltetøy
150 ml portvin
1 spiseskje rødvinseddik Juice fra
en halv sitron Pepper

Pynt

Vannkarse eller hakket persille



Potet dauphinoise

Dette er en klassisk oppskrift som også passer bra sammen med lammestek, men kan også serveres som en lunsj- eller middagsrett sammen med en enkel grønn salat. Poteten må være skjært i veldig tynne skiver.

Smør en 18 cm panne.

Bland smør og presset hvitløk. Legg et lag med poteter på bunnen av brettet, legg på litt hvitløkssmør og mal salt og pepper over det hele. Gjenta dette laget flere ganger og avslutt med hvitløkssmør på det siste laget med poteter.

Hell fløte over potetene. Plasser brettet på risten nederst i bakeovnen og tilbered i 40 minutter. Pensle deretter med litt smeltet smør og sett brettet tilbake i ovnen i ca.

20-25 minutter til potetene er ferdigbakte og gyldenbrune.

Pynt med fersk gressløk og server omgående.

For 4-6 personer

Ingredienser for potet dauphinoise

40 g smør
2 hvitløksbåter, presset
700 g poteter, skrelt og i tynne skiver
Salt
Pepper 284 ml matfløte 15 g smeltet smør

Pynt

Fersk gressløk



Marcias senkokte svin- og squashkasserolle

Siden denne kasserollen tilberedes over lengre tid vil du få ekstra mørt svinekjøtt, og når du tilsetter søtt ferskensyltetøy får du en nydelig vri på en gammel engelsk klassiker. Og hvis du ikke liker ris, kan retten også serveres sammen med poteter og grønne bønner.

Bland mel, salt, pepper og chili sammen, og smør blandingen på svinekjøttet. Hell halvparten av solsikkeoljen i en stor kasserolle av støpejern. Varm denne på kokeplaten og legg i kjøttet i flere omganger. Ta kjøttet ut av kasserollen, tilsett resten av oljen og fres løken til den blir myk. Tilsett hvitløk og fres i ytterligere ett minutt.

Legg kjøttet tilbake i kasserollen og tilsett gulrøtter og squash. Tilsett buljong og kok opp.

Sett kasserollen nederst i kokeovnen og la den stå i ca. 2 timer eller til kjøttet er mørt. Du kan også sette den i steke- eller bakeovnen når den står i dvalemodus.

Ta kasserollen ut av ovnen, rør inn ferskensyltetøyet og krydre etter smak. Rør inn korianderen rett før servering, og server sammen med kokt ris.

For 4 personer

Ingredienser

- 2 spiseskjeer vanlig mel
- Salt og ferskmalt pepper
- 1 stor klype tørkede chiliflak
- 900 g svinekjøtt, i terninger
- 6 spiseskjeer solsikkeolje
- 1 løk, hakket
- 1 hvitløksbåt, i skiver
- 2 gulrøtter, skrellet og i skiver
- 1 squash, skrellet og i skiver
- 300 ml kyllingbuljong
- 3 spiseskjeer Bonne Maman ferskensyltetøy
- 2-3 spiseskjeer hakket fersk koriander

Rullade, smuldrekake, terte, dampkokte puddinger og skuffkaker ... Vi har et stort utvalg av dessertverdenen her. Alle og enhver kan endres som du selv vil, og du kan bytte ut hovedingrediensene slik at du får en søt dessert for enhver anledning. Hvis du har muligheten kan du sjekke ut hvilke typer frukt som finnes tilgjengelig for årstiden og inkludere disse. Det som er så bra med å eksperimentere med desserter er at ingen kommer noensinne til å klage over å være prøvekaniner.

Søte avslutninger



Dawns marengsrullekake med damaskusplomme

En rullekake er en flott dessert og en imponerende avslutning på ethvert måltid. Denne er spesielt god fordi den søte, sprø marengsen er en utmerket kombinasjon med damaskusplomme-syltetøyet og den luftige og mektige piskede kremen.

Dekk en AGA stekepanne i full størrelse med Bake-O-Glide. Visp eggehviter til de stivner, og tilsett så sukker, en teskje om gangen, mens den elektriske mikseren din kjører på full hastighet. Fordel utover stekepannen og jevn ut. Strø over med mandler.

Tilbered i stekeovnen på fjerde hakk i ca. 20 minutter til den blir fast.

Ta ut av brettet og la den kjøle ned. Legg dem på et rent kjøkkenhåndkle dekket med sukker og ta av Bake-O-Gliden. Fordel damaskusplomme-syltetøyet på marengsen, gjør deretter det samme med den piskede kremen, og rull sammen langs den lengste siden mens du bruker kjøkkenhåndkleet til å forme rullekaken. Avkjøl før servering.

For 8 personer

Ingredienser

5 eggehviter fra store egg fra
frittgående høns

280 g finkornet farin

55 g mandler, flak

Til fyllet

4-5 spiseskjeer damaskusplomme-
syltetøy eller et annet rødfarget
syltetøy

300 ml kremfløte, pisket





Smuldrepai med rabarbra og ingefær

En klassisk kombinasjon av smaker, og kom igjen; hvem liker vel ikke smuldrepai? Mengdene i oppskriften er til en smuldrepai, men for en mer formell middag er det en god idé å lage små paier i individuelle ildfaste former.

Tilsett rabarbra, hakket ingefær og ingefærsirup i en ildfast form; strø med sukker. For å lage toppingen på smuldrepaien tilsetter du mel i en bolle, gnir inn smør og rører inn sukker. Strø dette over frukten.

Plasser formen på risten nederst i bakeovnen og tilbered i ca. 35-40 minutter til smørekaken er gyldenbrun og frukten er ferdig. Hvis du lager små, individuelle former må disse stå i ovnene i 20-25 minutter.

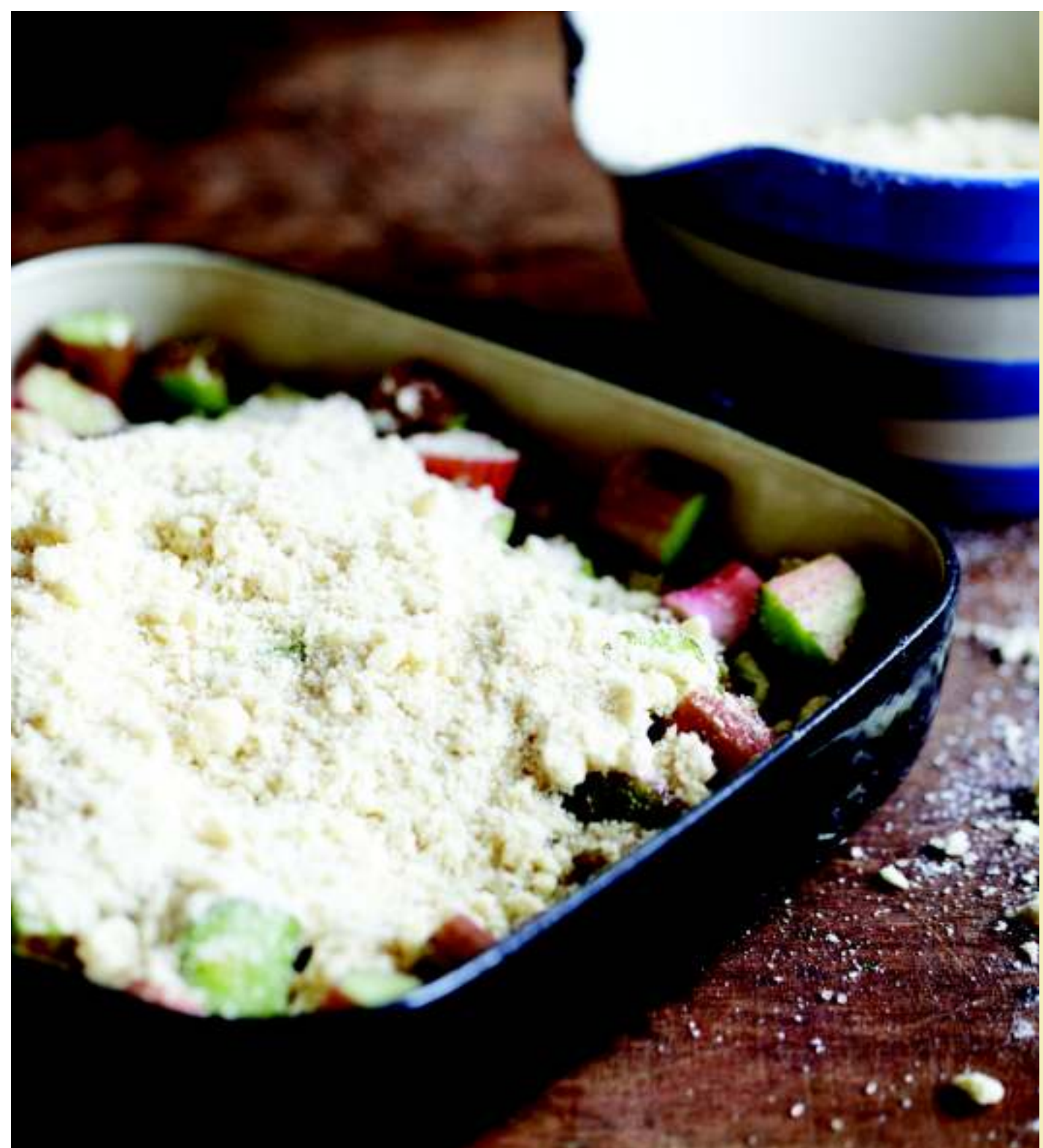
Server varm med eggekrem eller pisket krem.

For 4 personer

Ingredienser

700 g rabarbra, delt i biter
2 spiseskjeer ingefær
2 spiseskjeer ingefærsirup
2 spiseskjeer sukker

Topping på smørekaken
225 g vanlig mel
175 g smør
175 g demerarasukker





Kirsebær- og mandelerte

Kirsebær og mandler er gode venner, og denne terten kan like gjerne serveres kald på en piknik sammen med pisket krem, eller varm sammen med is etter middag. Fordi du tilbereder den nederst i ovnen kan du følge med hele tiden, og den er enkel å tilberede.

Fordel kirsebærene over bunnen av terten. Bland sammen smør og sukker. Rør inn egg, mandelekstrakt og malte mandler. Fordel mandelblandingen jevnt over kirsebærene og strø med mandler.

Sett formen på ovnsristen nederst i stekeovnen. Sett brettet på andre eller tredje hakk, og tilbered i ca. 25 minutter til terten er gyldenbrun.

Server varm eller kald med pisket krem, crème fraiche eller iskrem.

For 6 personer

Ingredienser

- 1 x 20 cm ikke bakt tertebunn
- 1 kurv kirsebær, uten stein
- 100 g mykt smør
- 100g finkornet farin
- 1 eggehvite fra store egg fra frittgående høns
- Noen få dråper mandelekstrakt
- 100 g malte mandler
- 25 g mandler i flak





Pærer med kardemomme

Denne elegante desserten ser nydelig ut når den serveres med noen få kunstferdige dråper med saus. Posjering gjør selv de hardeste pærene møre, og den lette fruktigheten til denne retten er den perfekte avslutningen på en mektig hovedrett.

Tilsett sukker og vin i en kasserolle, varm opp på kokeplaten for å smelte sukkeret. I mellomtiden åpner du kardemommebelgene for å ta ut frøene. Knus frøene med støter og morter og tilsett dette i den oppvarmede vinen sammen med sitronskall.

Skrell pærene mens du passer på at du beholder stilken - det ser ikke bare bedre ut, men gjør det enklere å løfte pærene inn og ut av formen. Fjern en tynn skive nederst på pæren slik at den står av seg selv. Legg pærene i den varme vinen og kok opp, snu pærene og legg logg på kasserollen.

Sett kasserollen nederst i kokeovnen og la den stå i ca. 2 timer, til pærene er møre. Hvis væsken ikke dekker pærene, så snur du dem etter en time slik at de tilberedes jevnt.

Ta pærene ut av kasserollen og dander dem opp på en serveringstallerken.

Reduser væsken ved å koke den ned til den blir sirupsaktig, sil og server pærene med litt muskatsaus. Hell eventuell gjenværende saus i en mugge og server den separat. Denne desserten passer utmerket sammen med pisket krem og en sprø kjeks.

For 6 personer

Ingredienser

55 g finkornet farin

½ flaske (375 ml) muskatvin

4 kardemommebelger

Skallet av 1 sitron, skrelt av i ett stykke

6 pærer med stilk





Frisk ostekake med bringebær og sjokolade

Denne sommerfavoritten er så enkel, slående og fristende at du kanskje må lage flere, slik at alle blir fornøyde. Ostekaken passer perfekt på en grillfest eller en piknik, men den kan også lages i separate former for mer formelle anledninger.

Legg kjeksene i en plastpose og knus de til smuler med en kjevle. Smelt smør i en kasserolle på kokeplaten og bland med kjekssmulene. Smør bunnen av en springform på 23 cm, og trykk smuleblandingen inn i bunnen. Sett formen i kjøleskapet, mens du lager fyllet.

Bland kremost, rømme, sukker, egg, vanilje og sitronskall til du får en jevn røre. Hell den over kjeksbunnen.

Plasser pannen på risten nederst i bakeovnen og tilbered i ca. 45 minutter, eller til kaken blir fast på midten.

Avkjøl ostekaken og sett den i kjøleskapet - det gjør ikke noe om du ser en sprekke eller to, disse vil dekkes av toppingen.

Løsne på springformen og bruk en bred kakespade for å legge ostekaken på en serveringstallerken. Fordel crème fraîche over kaken, og pynt med frisk bringebær. Strø med litt melis og server.

For 8 personer

Ingredienser

350 g digestivekjeks med sjokolade

125 g smør, smeltet

Fyll

700 g kremost

300 ml rømme

3 medium egg fra frittgående høns

115 g finkornet farin

1 teskje vaniljeekstrakt

1 sitron, revet skall

Topping

275 ml crème fraîche,
vanlig type

Friske bringebær Melis





Skuffkake med valmuefrø og marmelade

AGA-komfyren er kjent for sine skuffkaker - store, lave kaker som kan deles inn i mange stykker. Denne kaken har en særegen tekstur med valmuefrø, og et smakfullt hint av appelsin. Aldri før har tradisjon smakt så godt.

Dekk en stekeplate i medium størrelse med Bake-O-Glide.

Tilsett valmuefrø og appelsinjuice i en kasserolle og kok opp på kokeplaten, rør og avkjøl. Tilsett resten av ingrediensene i en bolle og bland sammen. Tilsett valmuefrø og bland godt.

Plasser brettet på det tredje hakket i stekeovnen og tilbered i ca. 30-40 minutter til kaken er gyldenbrun og gjennomstekt.

Avkjøl i 20 minutter og fjern Bake-O-Gliden. Plasser på rist til kaken er avkjølt.

For å lage glasuren smelter du smør i en bolle på AGAs topplate. Tilsett resten av ingrediensene i smøret, rør godt sammen og fordel glasuren over kaken; den vil stivne når den avkjøles. Lag mønster med en kakespade. La kaken avkjøle seg og del den inn i 24 stykker.

24 stk.

Ingredienser

55 g valmuefrø
4 spiseskjeer appelsinjuice
225 g myk margarin
225 g finkornet farin
4 egg fra frittgående høns
300 g selvhevende mel
Revet skall av 1 appelsin
150 g tykk marmelade

Appelsinglasur
55 g smør, smeltet
2-3 spiseskjeer appelsinjuice
2 teskjeer revet appelsinskinne
225 g melis





Bananpudding med fløtekaramellsaus

Pudding minner deg kanskje om barndommen din, og dette bruker å være en stor suksess blant barna. Når man bruker veldig modne, brune bananer får man en utrolig god smake, og den passer utmerket sammen med fløtekaramellsaus.

For å lage fløtekaramellsaus tilsetter du brunt sukker, smør og fløte i en kasserolle og koker opp, og rører til sausen blir tykk og jevn. Ta kasserollen av platen. Smør en puddingform på 1,2 liter.

Tilsett smør, finkornet faring, egg, mel og bananer i en bolle og bland godt sammen. Hell halvparten av fløtekaramellsausen i bunnen av formen, og fordel deretter puddingrøren over denne. Dekk med bakepapir, og legg et dobbelt lag med folie over formen. Knyt folien med en tråd, slik at du kan løfte puddingen ut av kasserollen.

Legg den i en stor kasserolle og hell i kokende vann til det når halvveis i formen, kok i 15 minutter.

Flytt den dekte kasserollen med vann og pudding til kokeovnen. Damp i omtrent 1½ time i kokeovnen til puddingen er ferdig.

Vend puddingen ned på en serveringstallerken, varm opp resten av sausen hell den over puddingen.

For 4 personer

Ingredienser

Saus

25 g brunsukker

25 g smør

125 g kremfløte

Pudding

115 g mykt smør

115 g finkornet sukker

2 egg fra frittgående høns

140 g selvhlevende mel

2 modne bananer, most

Det finnes et barn i oss alle, så disse barndomsfavorittene er ikke bare for de under en bestemt alder, selv om de følgende rettene er spesielt populære blant de små. Oppmuntre barna til å hjelpe deg, og hjelp dem å lære nyttige ting om mat. Dess mer de vet om maten, dess mer sannsynlig er det at de spiser opp alt.

Og for barna...



Smørbrød med skinke og ost

Når hele gjengen er sultne kan du ty til et enkelt alternativ, da kokeplaten har plass til opptil fire smørbrød samtidig. Du trenger ikke å ha på smør på utsiden av brødet, det blir gyldenbrunt likevel, og med en bit Bake-O-Glide slipper du grisete ostesøl.

Ha smør på brødet og legg en skive med ost og skinke mellom de to brødskivene; smør litt sennep på skinken dersom du liker det.

Rist brødet på kokeplaten med lokket nede. Snu deretter smørbrødet for å riste den andre siden. Hvis du rister fire smørbrød samtidig kan du la lokket stå oppe, slik at du ikke moser de ytre kantene.

Variasjon

Smørbrød med brie og druer

Legg brødet på en fjøl og ha på smør. Legg osten på en smurt brødskive og dekk med druer. Legg den andre brødskiven oven.

Legg en bit Bake-O-Glide på kokeplaten og legg smørbrødet på midten. Rist brødet på kokeplaten med lokket nede. Snu deretter smørbrødet for å riste den andre siden.

Tips, bruk en fruktig chutney eller hakkede valnøtter i stedet for druer.

1 stk.

Ingredienser

Smørbrød med skinke og ost

2 skiver godt brød

Smør

Skiver med cheddarost

Skiver med skinke

Sennep, valgfritt

Smørbrød med brie og druer

2 skiver godt brød

Smør

Skiver med brie

4 druer, delt i to





Hjemmelagde burgere med tykke potetbåter

Ingen kommer noensinne til å be om fastfood igjen etter du har skjemt dem bort med disse. Det finnes ikke noe som en hjemmelagd burger, saftig og full av smak. I tillegg vet du akkurat hva de inneholder, og kan bestemme selv størrelsen avhengig av hvem du serverer. Server i vanlige hamburgerbrød eller varme pitabrød.

Legg kjøttdeigen i en bolle og tilsett krydder. Tilsett hakket rødløk - enten finhakket, grovhakket eller kjør den gjennom en liten foodprosessor - sammen med hvitløk, karve, koriander, chilipulver og fersk koriander.

Bland godt sammen og tilsett egg. Jeg synes det er enklest å gjøre dette med hendene, du kan bruke engangshansker dersom du synes det er litt ekkelt. Form til 4 burgere.

Smør grillristen på den store stekepannen fra AGA med olje, snu den til den høyeste siden og legg burgerne på toppen. Legg grillristen i stekepannen og plasser brettet på det andre haket i stekeovnen. Grill i 10 minutter, vend og grill den andre siden i 10 minutter til burgerne er gjennomstekte.

Server i hamburgerbrød med sennep, toppet med tomat i skiver og vannkarse. Burgerne smaker kjempegodt sammen med krydrede potetbåter, som kan tilberedes nederst i stekeovnen.

4 stk.

Ingredienser

450 g kjøttdeig av høy kvalitet

Salt og pepper

1 liten rødløk, hakket eller finhakket

1 hvitløksbåter, presset

1 teskje malt karve 1 teskje malt koriander

$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ teskjeer chilipulver

2 teskjeer fersk koriander, hakket

1 egg fra frittgående høns

Olje

Server med:

Hamburgerbrød

Sennep

Vannkarse

Tomatskiver

Potetbåter

650 g poteter, skrubbet med skallet på

Olje

1 spiseskje karvefrø

2 teskjeer garam masala



Potetbåter

Del potetene i båter, legg på en bakebrett fra AGA dekt med Bake-O-Glide, drypp over olje og strø med karve og garam masala.

Sett bakebrettet nederst i stekeovnen og tilbered i 15 minutter, snu potetbåtene og tilbered i ytterligere 10-15 minutter til de er møre. Server sammen med burgerne.



Doble ingefærkjeks

Sprø ingefærkjeks som passer godt sammen med te, kaffe eller et glass melk. Bak litt flere fordi disse kjeksene godt kan fryses ned, man vet aldri når man kan havne i en kjekskrise.

Smelt smør, sirup og sukker sammen på kokeplaten, men ikke la det koke. La de avkjøle seg en smule. Tilsett mel, bakepulver, malt ingefær og hakket ingefær i en bolle, bland sammen og lag et hull i midten. Hell smeltet smør, sirup, sukker og egg i midten og bland til du får en deig.

Form deigen til 40 like store kuler og legg de på en bit Bake-O-Glide på en bakeplate - du trenger to eller flere bakeplater, fordi kjeksene vil spre seg utover.

Plasser bakeplaten på risten nederst i bakeovnen og tilbered i ca. 12-15 minutter til kjeksene er gyldenbrune.

Kjøl på rist og oppbevar i en lufttett boks.

40 stk.

Ingredienser

125 g saltet smør

75 g sirup

200 g finkornet farin

350 g selvhevende mel

1 spiseskje bakepulver

1 spiseskje malt ingefær

75 g kandisert ingefær, finhakket

1 egg fra frittgående høns, vispet





Saftige sjokolademuffins

Disse muffinsene har tre typer sjokolade, og er perfekte for kakesalg på skolen eller barneselskap. Send barnet ditt på skolen med disse på bursdagen, og hele klassen vil vente i spenning på neste servering.

Plasser muffinsformer på et stort muffinsbrett med 12 hull. Tilsett alle ingredienser i en bolle og bland godt. Fordel jevnt i muffinsformene.

Stek i ca. 25 minutter i midten av bakeovnen til de har hevet seg og er faste.

12 stk.

Ingredienser

- 115 g kremost
- 115 g vanlig sjokolade, smeltet
- 225 g mykt brunsukker
- 115 g myk margarin
- 115 g selvhevende mel
- 1 spiseskje kakao
- ½ teskjeer vaniljeekstrakt
- 3 egg fra frittgående høns, vispet
- 115 g valnøtter, hakket
- 115 g biter av hvit sjokolade





Kaker med gresskarfrø og tranebær

Disse er veldig enkle å lage og kan godt fryses, slik at du alltid har energifylt mat klar som du kan ta med deg på utflukter og lange gåturer. Du kan også sende de med barna i matpakken.

Smelt smør, sukker og sirup i en stor kasserolle på kokeplaten. Ta kasserollen av varmen og rør inn havregryn, gresskarfrø, tranebær og appelsinskall. Klem blandingen ned på et stor bakebrett fra AGA dekt med Bake-O-Glide.

Plasser bakebrettet på risten nederst i bakeovnen. Tilbered til de er gyllne, i omtrent 20 minutter. Snu brettet etter 12 minutter.

Skjær firkanter mens de er varme og avkjøl dem helt. Ta massen av bakebrettet, fjern Bake-O-Gliden og del inn i firkanter.

24 eller 36 stk.

Ingredienser

250 g smør

250 gr brunsukker

250 g sirup

500 g havregryn

115 g gresskarfrø

85 g tørkede tranebær

1 appelsin, revet skall





Raske og enkle fiskekaker

Fiskekaker er en lett å smakfull måte å tilføre litt Omega 3 til kostholdet. Den sprø og gyllne utsiden skjuler alt barna vanligvis er skeptiske til, og de er veldig gode for oss voksne også.

Tilsett kokt hyse, sitronskall, krydder, persille chili og most potet i en bolle og bland sammen. Vær forsiktig så du ikke moser fisken for mye. Dekk hendene dine med litt mel og form blandingen til fire fiskekaker.

Hell det vispede egget på en tallerken og legg brødsmuler på en annen tallerken. Dypp begge sidene av fiskekakene i egget og deretter i brødsmulene for å dekke hele fisken, gjenta dette for alle de fire fiskekakene. Avkjøl i kjøleskapet i 30 minutter hvis du har tid til det.

Varm olje i en stekepanne fra AGA i støpt aluminium og stek fiskekakene forsiktig på kokeplaten i 4-5 minutter, til de er gyldenbrune, snu og stek i ytterligere 4 minutter. La fettene renne av fiskekakene på en bit kjøkkenpapir, og server med en vannkarse- og appelsinsalat.

4 stk.

Ingredienser

- 175 g kokt, røkt hyse
- 1 lime, revet skall
- Salt og pepper
- 3 spiseskjeer hakket persille
- ½ grønn chili, finhakket
- 200 g most potet
- Vanlig mel
- 1 egg fra frittgående høns, vispet
- Brune brødsmuler, ca. 85 g
- 3 spiseskjeer olivenolje

Dersom du vokste opp med en AGA-komfyr i familien vil mange av disse rettene være kjente og kjære, men hvis det er første gang, kan du bare glede deg. Varmestrålingen fra en komfyr i støpejern gjør at mange retter rett og slett smaker bedre. Brød, kaker og paier heves perfekt og stekes jevnt, og du trenger ikke å tilsette fett for å få en gyldenbrun stek. Alle disse oppskriftene er gamle engelske favoritter, som du også kan lære bort til barna og barnebarna.

AGA-klassikere



Syltetøy av bær

Litt av dette nydelige syltetøyet på ristet AGA-brød, scones eller rørt inn i grøten din vil garantert lyse opp en grå morgen. Du kan også fylle syltetøyet på dekorative krukker og pynte med litt stoff eller en sløyfe, og du har den perfekte gaven.

Legg frukt i AGAs blandkornpanne og mos den med en potetmoser, tilsett smør.

Kok opp på kokeplaten. Tilsett syltetøysukker, smelt og kok i 4 minutter. La hvile i 5 minutter, og hell det deretter på steriliserte syltetøykrukker. Dekk, avkjøl og merk med etiketter.

Tips: Vask syltetøykrukkene i varmt vann, og sett de deretter i kokeovnen slik at de tørker.

Lager 1,5 kg

Ingredienser

800 g frosne røde frukter, tint

Litt smør

1 kg syltetøysukker





Victorias sukkerbrødkake

Victoria-smørbrødet, som har fått navnet sitt etter Dronning Victorias favorittkake, representerer klassisk engelsk baking, og bør etter vår mening kun lages med smør for å få best mulig smak. Det kan være veldig beroligende å blande den for hånd av og til, overraskende nok, men du kan bruke en elektrisk mikser dersom du ønsker det.

Tilsett smør og sukker i en stor bolle, og bland godt med en tre- eller silikonskje til blandingen er lett og luftig. Tilsett vispet egg gradvis, og visp godt mellom hver gang. Tilsett litt mel når du er nesten ferdig med vispingen, da dette vil forhindre at blandingen størkner.

Snu forsiktig i det siktede melet, og fordel på to lavbunnede kakeformer på 20 cm, som allerede er smurte.

Sett de to kakeformene på ovnsristen i det fjerde hakket i bakeovnen og tilbered. Tilbered i 20-25 minutter til de har hevet seg og er gyldenbrune. Toppen av kaken bør sprette tilbake når du presser lett på den med en finger.

La kaken hvile i formene i 5 minutter, deretter snur du dem på en rist og tar av bakepapiet. Legg kakene oppå hverandre med en sjenerøs mengde bringebærsyltetøy mellom, og pynt toppen med siktet melis eller strø med finkornet farin.

Del inn i 6 eller 8 biter

Ingredienser

225 g mykt smør

225 g finkornet farin

4 egg fra frittgående høns, i romtemperatur, vispet

225 g selvhevende mel

Fyll

Bringebærsyltetøy

Topping

Siktet melis eller finkornet farin





AGA-brød

Ingenting lukter bedre enn nybakt brød som kommer rett fra ovnen. Når du føler at du har mestret vanlig brød kan du godt bruke andre typer mel og tilsette dine egne smaker, frukter, nøtter og frø. Vi er sikker på at du vil bli litt av en baker.

Tilsett en halv teskje med smør i brødformen fra AFA, og plasser den bak topplaten eller et annet sted slik at det smelter (beskytt emaljen med en korkbrikke eller et brettet kjøkkenpapir). Når smøret har smeltet smører du det godt rundt omkring i formen, avkjøl.

Ha mel i mikserbollen, sett på eltekloen og tilsett salt og gjær. Smelt smør i kokende vann og tilsett kaldt vann, hell denne blandingen på melet og elt i ca. 5 minutter til du får en jevn og smidig deig som ikke er klissete.

Ta deigen ut av bollen, form den til et avrundet rektangel og legg den i brødformen. Dekk til med en lett oljet plastfolie eller en forseglet frysepose og sett den et varmt sted - i nærheten av ovnen hvis den er på - slik at den hever til dobbel størrelse. Dette vil ta omtrent en time, avhengig av romtemperaturen i kjøkkenet. Ta av folien eller posen.

Tilbered nederst i stekeovnen i ca. 25-30 minutter til brødet har hevet seg og er gyldenbrunt. (Hvis brødet blir for brunt før det er ferdigstekt, kan du plassere brettet på det andre hakket, dette vil redusere varmen fra toppen. Når brødet er ferdigstekt høres det «hult» ut når du banker på det. La brødet stå i formen i 5 minutter før du tar det ut og avkjøler det på en rist.

1 brød for AGA-formen

Ingredienser

- ½ teskjeer smør
- 750 g hvetemel for brødbaking
- 2 teskjeer salt
- 1 pakke tørrgjær
- 25 g smør
- 100 ml kokende vann
- 350 ml kaldt vann





Fruktig festkake

Denne smakfulle og saftige kaken er godt sammen med en kopp te når som helst på året. Oppskriften kan også bli en fantastisk julekake - bare dekk den med mandelkrem, glasur og litt kristtorn med røde bær.

Kle en rund springform på 23 cm med bakepapir. (Du trenger ikke ha papir på utsiden av formen)

Sil sammen mel og krydder. Bland sammen smør og sukker til det blir lett og luftig. Visp inn eggene, som bør være ved romtemperatur, gradvis, mens du tilsetter en spiseskje mel for å forhindre at røren størkner mot slutten. Bland inn resten av melet, malte mandler og frukt til alt er godt blandet.

Hell blandingen i formen og jevn ut på toppen.

Sett kaken på risten nederst i steke- eller bakeovnen i dvalemodus, og tilbered i ca. 4-6 timer til den er ferdig. Test med et stekespidd; dersom stekespiddet er rent når du trekker det ut av kaken er den ferdig.

La stå i formen i 30 minutter, før du vender den ned på en grillrist slik at den kan avkjøles. Lag hull i overflaten på kaken med stekespiddet, og ha på brandy med en skje. Dekk den med folie til den skal serveres.

Pynt med hermetisk frukt.

En rund kake på 1 x 23 cm

Ingredienser

- 225 g vanlig mel
- 1 teskje blandet krydder
- 12 teskjeer nymalt muskat
- 12 teskjeer kanel
- 225 g smør
- 225 g mucovadosukker
- 6 store egg fra frittgående høns, vispet
- 85 g malte mandler
- 625 g blandet frukt, korinter, sultaniner og rosiner
- 115 g blandet hakkert skall
- 55 g kandisert ananas, hakkert
- 55 g tørkede tranebær
- 85 g tørkede aprikoser, hakkert
- 85 g kandiserte papayabiter, hakkert
- 115 hermetiserte kirsebær skjært i fire deler
- 3 spiseskjeer brandy

Pynt

Hermetisk frukt





Klassiske scones

Forvandle ettermiddagsteen til en spesiell anledning, med en fin duk, syltetøy, smør og krem i boller og en bakst av disse sconesene. Du kan enten pakke de inn i et rent kjøkkenhåndkle, eller legge dem på et fint serveringsfat for å få gjestene dine til å føle seg ekstra spesielle.

Ha mel og bakepulver i en bolle og smuldre inn smøret. Rør inn sukker. Tilsett nok melk til å lage en myk deig. Legg deigen på en overflate dekket med mel og elt lett. Rull deigen til den er 1 cm tykk og skjær ut rundinger. Legg en bit Bake-O-Glide på bakeplaten og legg sconesene på midten. Pensle med vispet egg eller melk.

Tilbered på det tredje hakket i stekeovnen i 8-10 minutter, til sconesen har hevet seg og er gyldenbrun. Snu brettet én gang etter 5 minutter.

Servers varme med smør og bringebærsyltetøy, eller kald med krem og bringebærsyltetøy.

Variasjon

For å lage ostescones bytter du ut sukkeret med 55 g revet god ost og tilsetter 1 spiseskje sennepspulver og en halv teskje salt i deigen.

9 stk.

Ingredienser

225 g selvhevende mel

1 teskje bakepulver

40 g smør

25 g finkornet farin

Ca. 150 ml melk eller kjernemelk

Til pensling

Vispet egg fra frittgående høns
eller melk





Den ultimate kyllingsteken

En familiefavoritt som blir skikkelig saftig når den tilberedes i en støpejernsovn. En annen fordel er at du ikke trenger smør eller olje, dersom du snur kyllingen mens den tilberedes. Likevel kan du smøre litt smør på brystet hvis du ønsker det, eller dekke det med 2-3 baconskiver.

Ta kyllingen ut av kjøleskapet en time før den skal tilberedes. Fjern eventuelle hyssinger, beina bør kunne beveges slik at varmen kan sirkulere godt. Skjær to av løkene i skiver og legg de nederst i en medium stekepanne fra AGA - dette vil gi sjuen en god smak. Legg kyllingen oppå løken. Fyll hulrommene i kyllingen med bunter med timian, persille og resten av løken delt i fire.

Plasser brettet på det nederste hakket i stekeovnen og tilbered i 25 minutter. Ta kyllingen ut av ovnen og snu hele fuglen, sett den tilbake i ovnen og tilbered i ytterligere 20 minutter. Snu deretter kyllingen tilbake i den opprinnelige posisjonen, og tilbered i ytterligere 15-20 minutter. Kyllingen er ferdig når saften fra den tykkeste delen på låret er klar. Du kan også bruke et steketermometer.

La kyllingen hvile i 20 minutter før du begynner å skjære i den.

For 4 personer

Ingredienser

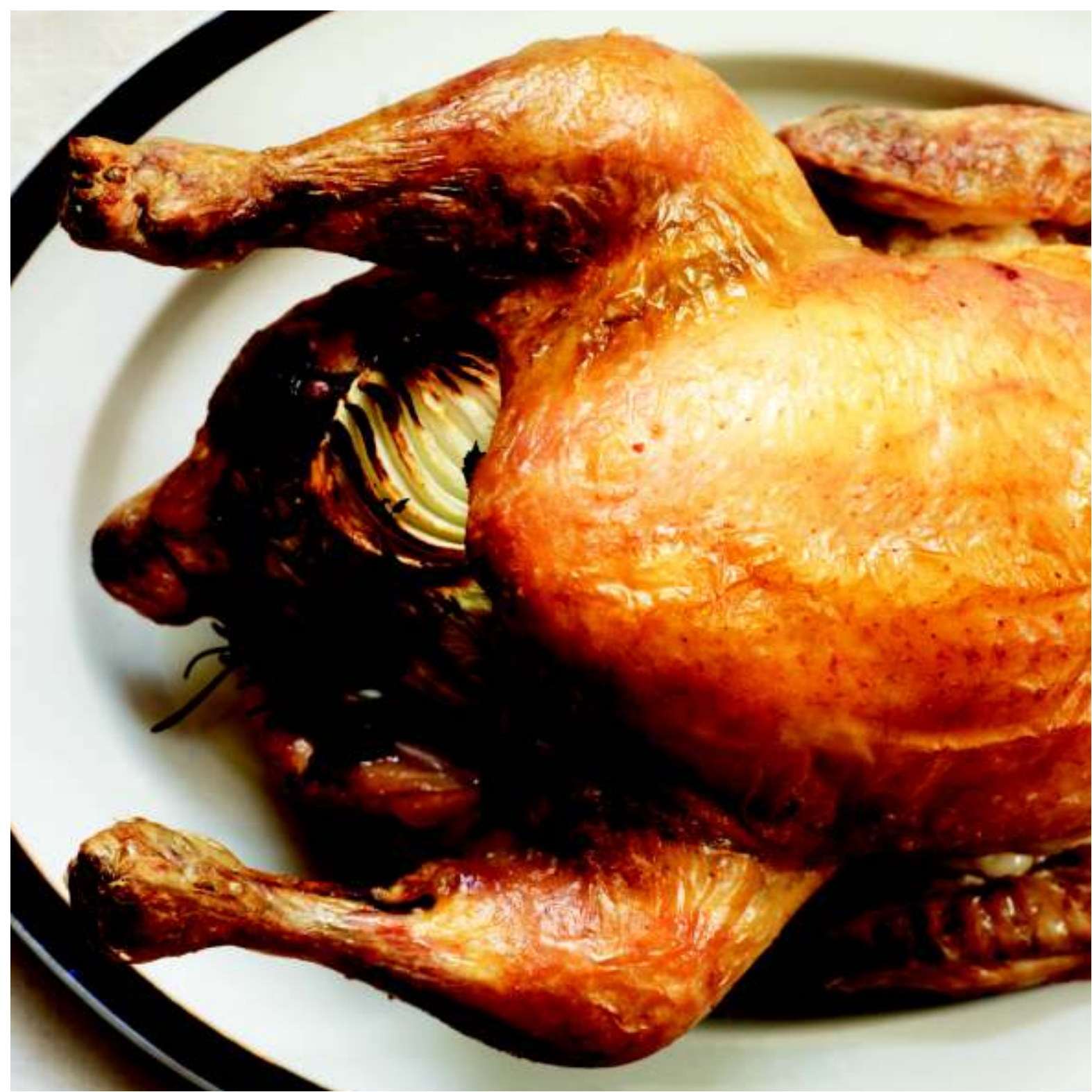
1 x 1,5 kg frittgående kylling

3 løk

Timian

Persille

Salt og pepper





Fars favorittpai med kjøtt og øl

Med denne oppskriften kan du spise god pubmat, uten å måtte gå til puben. Dersom dette er en av familiens favorittretter, kan det være lurt å investere i individuelle former som gjør måltidet til en spesiell anledning. Du kan gjerne bytte ut butterdeigen med paideig, og vi anbefaler å servere rettet sammen med grønnsaker fra hagen.

På kokeplaten varmer du oljen og bruner kjøttet i to eller tre omganger, og setter det så til side. Fres løken, tilsett mel og stek i ytterligere ett minutt før du sakte rører inn ølet, legg kjøttet tilbake i pannen, tilsett krydder og sopp. La koke i 5 minutter.

Sett brettet i kokeovnen på nederste rist og la stå i 2 timer til kjøttet er mørt. Avkjøl.

Legg kjøttblandingen i en paiform og rull ut butterdeigen slik at den dekker toppen, pensle med et vispet egg.

Tilbered nederst i stekeovnen i ca. 20-25 minutter til paien har hevet seg og er gyldenbrun.

For 4 personer

Ingredienser

500g braisert kjøtt, i terninger

2-3 spiseskjeer olje

1 stor løk, hakket

2 spiseskjeer vanlig mel

1 x 500 ml flaske med lokalt øl

Salt og pepper

225 g sopp, i skiver eller delt i fire

280 g butterdeig

Vispet egg til pensling





Varmende fiskepai

Denne oppskriften er god og enkel, men siden den gir inntrykk av at du har slaved på kjøkkenet i flere timer, er den perfekt å servere når du har gjester. Retten er også et godt alternativ når du bare har lyst på noe godt.

Skjær hvit fisk, laks og røkt hyse i biter på 1 cm og legg de nederst i en lavbunnet paiform. Dekk med reker og frosne erter. Stør over sitronskall og juice, og tilsette krydder.

For å lage sausen, smelter du smør på kokeplaten, tilsetter mel og blander sammen. Visp inn melk på lav varme, og fortsett å vispe til sausen har kokt opp og tyknet. Tilsett krydder etter smak og rør inn hakket persille. Hell sausen over fisken og smør den ut i kantene.

Mos de varme potetene, tilsett smør og fløte og bland sammen. Krydre med muskat og litt salt, dersom du liker det. Legg poteter over fisken med en skje, jevn ut og lag mønster i overflaten med en gaffel. Du kan også klemme ut poteten gjennom en pose for å dekke fisken.

Tilbered på risten i stekeovnen i ca. 30 minutter, eller til toppen begynner å bli gyldenbrun og sausen bobler opp på siden av poteten.

For 4-6 personer

Ingredienser

350 g hvit fisk

200 g laks

300 g røkt hyse

100 g reker

200 g frosne erter

Skall og juice fra 1 lime

Salt og pepper

Saus

50 g smør

60 g mel

700 ml melk

Salt og pepper

25 g fersk persille, hakket

Topping

750 g poteter, kokt

25 g smør

3 spiseskjeer fløte

Ferskmalt muskat

Salt, dersom du liker det



Indeks

AGA-brød | 86

AGA-grøt

AGA havregrynsgrøt på kokeplate | 6

AGA havregrynsgrøt | 6

AGA Toast | 11, 26, 70

Bananpudding med fløtekaramellsaus | 68

Biff

Hjemmelagde burgere med tykke potetbåter | 72

Chili Con Carne | 38

Oksestek | 40

Wok med biff og sesamfrø | 30

Fars favorittpai med kjøtt og øl | 94

Brød - AGA-brød | 86

Terte med brokkoli og geitost | 20

Kake

Fruktig festkake | 88

Skuffkake med valmuefrø og marmelade | 66

Victoria sukkerbrødkake | 84

Gulrot - kokt | 42

Marcias senkokte svin- og squashkasserolle | 54

Ost på toast for sene kvelder | 26

Saftige sjokolademuffins | 76

Kirsebær- og mandelterte | 60

Kylling

Kjapp grillet kylling og pestopasta | 24

Den ultimate kyllingsteken | 92

Vårkylling | 48

Chili Con Carne | 38

Marokkansk harissalam og couscous | 50

Thailandsk grønn karri | 44

Smuldrepai med rabarbra og ingefær | 58

Scones

Bringebærscones | 12

Kannelscones | 12

Pestoscones | 12

Egg

Egg i stekt brød | 11

Stekt egg uten olje for en person | 11

Eggerøre med røkt laks | 8

Fisk

Raske og enkle fiskekaker | 80

Varmende fiskepai | 96

Fylt makrell med ovnsstekte grønnsaker
i middelhavsstil | 46

Stekt havabbor og frisk mangosalsa | 34

Eggerøre med røkt laks | 8

Kaker med gresskarfrø og tranebær | 78

Skipperns spinat- og fetaflatbrød | 51

Enkel frittata | 36

Fruktkake - Fruktig festkake | 88

Full engelsk | 10

Ingefærkjeks | 74

Sommersalat med halloumi og grillet paprika | 16

Lam - Marokkansk harrisalam og couscous | 50

Fylt makrell med ovnsstekte grønnsaker i middelhavsstil | 46

Muffins

Eple- og sultaninemuffins | 14

Blåbærmuffins | 14

Sjokolademuffins | 14

Pastinakk - grillet | 42

Pærer med kardemomme | 62

Pai - Fars favorittpai med kjøtt og øl | 94

Svin

Marcias senkokte svin- og squashkasserolle | 54

God grønnsaks- og pastagrateng | 28

Grøt - AGA-grøt

AGA havregrynsgrøt på kokeplate | 6

AGA havregrynsgrøt | 6

Skuffkake med valmuefrø og marmelade | 66

Poteter

Ovnsstekte poteter | 42

Potetbåter | 73

Potet dauphinoise | 53

Kaker med gresskarfrø og tranebær | 78

Quesadillas | 18

Raskt syltetøy av bær | 82

Frisk ostekake med bringebær og sjokolade | 64

Risotto - Rask og enkel sopprisotto | 32

Stek og tilbehør | 40

Rullade - Dawns marengsrullade med damaskusplomme | 56

Pølser - God grønnsaks- og pølsegrateng | 28

Scones

Klassiske scones | 90

Ostescones | 90

Havabbor - Stekt havabbor med mangosalsa | 34

Eggerøre med røkt laks | 8

Suppe - Høstsuppe med grønnsaker | 22

Wok - Wok med biff og sesamfrø | 30

Toast - AGA Toast | 11, 26, 70

Ristede smørbrød

Smørbrød med brie og druer | 70

Smørbrød med skinke og ost | 70

Grønnsaker

Grønne grønnsaker | 42

Kokte gulrøtter | 42

Stekte pastinakker

Ovnsstekte grønnsaker i middelhavsstil | 46

Rådyr - Rådyr med bjørnebærsaus | 52

Potet dauphinoise | 53

Victoria sukkerbrødkake | 84

Yorkshire-pudding | 43