LINDA BEN

Veisluréttir – krakkavænir réttir – lúxus snittur með hátiðarpate, kokteilpylsur í brauði, sænskar kjötbollur og fleira



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Við smelltum í smá boð hér heima um daginn og buðum upp á allskonar flottar en einfaldar veitingar.
Nú er sá tími árs þar sem mikið er af veislum framundan og því fannst mér kjörið að koma með nokkrar hugmyndir fyrir veisluna.
Við buðum upp á snittur með ljúffengri hátíðarpate, kjötbollur í súrsæti sósu, kokteilpylsur í brauði, ostabakka, vatnsmelónusneiðar, makkarónur, Mini vanillu bollakökur, gulrótaköku og súkkulaðihjúpaða brownie með ristoppi.
Góða veislu má aldrei vanta ostabakka að mínu mati og því smellti ég að sjálfsögðu í einn slíkann. Ég setti nokkra mismunandi osta, snakkpylsur og kjötálegg, kex og ber. Það er ótrúlegt hvað það fer alltaf mikið af svona ostabökkum í veislum, fólki finnst oft svo gott að narta í þá fram eftir. Ég mæli því með að vanmeta ekki hvað þarf af hráefni á hann. Gott er til dæmis að taka auka pakka af snakkpylsum til að bæta á eftir því sem líður á veisluna.
Kokteilpulsurnar eru eitthvað sem slá alltaf í gegn á veisluborðum, bæði hjá börnunum og hjá fullorðnum. Við ákváðum að prófa aðeins nýtt fyrir kokteilspylsunar núna en vanalega höfum við alltaf sett þær bara beint inn í ofn, en núna skárum við niður pizzadeig og vöfðum utan um pylsurnar áður en þær fóru inn í ofninn. Það kom alveg ótrúlega vel út og slóu algjörlega í gegn! Það var smá föndur að græja þær en ég fékk eldri strákinn minn til að aðstoða við að útbúa þær og hann stóð sig svakalega vel í því. Pylsunar voru svo bornar fram með sætu sinnepi og tómatsósu.
Mig langaði að bera eitthvað fleira fram sem ég vissi að krakkanir myndu elska og borða vel af, og því ákváðum við að hafa sænskar kjötbollur í súrsætri sósu. Kjötbollurnar keypti ég tilbúnar frá SS. Það er svo mikil snilld að smella þeim inn í ofn í nokkrar mín og þá eru þær tilbúnar. Algjörlega áreysnlulaus réttur og eitthvað sem öllum þykir gott. Ég hitaði súr sæta sósu með og hafði hana undir kjötbollunum þar sem ég vildi ekki þekja þær í sósunni en hafa það samt þannig að þeir sem vildi mikið af sósu gætu auðveldlega velt þeim upp úr henni áður en þeir fengu sér.
Ég smellti svo í hálfa uppskrift af gulrótakökunni þar sem ég vissi að það myndi ekki þurfa mikið af henni þar sem við værum með svo mikið af öðrum veitingum. Ég gerði því bara einn botn og setti vel af kremi á hann og skreytti með sítrónusneiðum.
Við röðuðum svo vanillu bollakökum, sem við bökuðum í mini bollakökuformum, á bakka með makkarónum. Við styttum okkur leið þetta skiptið í makkarónubakstrinum og keyptum þær tilbúnar.
Uppskriftin af súkkulaðihjúpuðu brownie kökunni er væntanleg hingað inn von bráðar.

Veitingar:

- Snittur með kletttasalati og hátíðarpate
- Kjötbollur í súrsæti sósu
- Kokteilpylsur í brauði
- Ostabakki
- Vatnsmelónusneiðar
- Makkarónur
- Mini vanillu bollakökur
- Gulrótakaka með rjómaostakremi
- Súkkulaðihjúpuð brownie með ristoppi

Snittur með klettasalati og hátíðarpate

- Súrdeigs baguette
- Berjasulta
- Klettasalat
- Hátíðarpate með piparosti og beikoni frá SS
- Balsamik gljái

Aðferð:

1. Skerið baguette í sneiðar, gott er að setja þær á ofngrind og rista þær örlítið inn í ofni í ca 5 mín eða þar til þær eru orðnar sv0lítið stökkar.
2. Smyrjið sneiðarnar með sultu.
3. Setjið klattasalat á sneiðarnar.
4. Skerið hátíðarpate-ið í sneiðar og setjið ofan á klettasalati. Toppið með balsamik gljáa.

Kjötbollur í súrsætri sósu

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.