

Hjemmelaget på 1-2-3





Nå Vaffelrøre

Nå Vaffelrøre fra TINE er laget på den hjemmelagde måten med ekte råvarer. Nå fra TINE er enkelt å servere når noen kommer på besøk, eller du bare vil kose deg litt. Alt du trenger å gjøre er å helle den ferdige røren fra pakningen over i vaffeljernet. Husk at vafle smaker best hvis de avkjøles på rist.

Nå Pizzabunn og Paibunn

Nå Pizzabunn og Paibunn fra TINE er laget av ekte råvarer, ferdig kjølet ut og rullet sammen på bakepapir. Bunnene er klare til bruk og trenger bare rulles ut, legges på stekebrettet eller i paiformen og fylles med det du måtte ønske.

Nå Pizzabunn kommer i fire varianter; en rund, italiensk pizza med ekstra tynn bunn, en firkantet familiepizza med lys bunn, en firkantet familiepizza med grovere bunn (begge 38 x 29 cm), og en pakke med 6 minipizzabunner, som er velegnet til tapas og barneselskaper.

Nå Paibunn gjør det enkelt å lage pai. Bunnen legges i paiform eller rund form med løs kant (24 - 26 cm i diameter), og er klar til å fylles med det du måtte ønske - forsteking er ikke nødvendig.

For flere tips og oppskrifter se www.tine.no/nå

Nå Pizzabunn kan varieres i det uendelige. La deigen hvile på kjøkkenbenken i ca 10 minutter før den rulles ut. Åpne pakningen, rull deigen ut og legg den med bakepapisiden ned på stekeplate/langpanne. Ha på det fyllet du måtte ønske, eller la alle få "sin" del av pizzaen hvis ønskene er forskjellige.

Pizza stripes

1 pk Nå Familiepizza

Fyll til tre ulike felt:

Stripe 1:

1 dl tacosaus

100 g TINE Pizzaost

150 g chorizopølse eller annen sterk pølse

Ca 30 g soltørket tomat i marinade

pinjekjerner

Stripe 2:

1 dl pizzasaus

100 g TINE Pizzaost

½ løk

Ca. 100 g pepperoni eller salami

100 g fersk sjampinjong

2 ts oregano

Stripe 3:

1 dl pizzasaus

2 vårløk

100 g Royal Blue

eller Selbu Blå

ruccola

I stekeovnen: 250 °C

i 10 - 15 minutter

La deigen hvile på kjøkkenbenken i ca 10 minutter. Åpne pakningen og rull deigen ut på stekeplate med bakepapiet.

Rens og skjær løken tynt i skiver. Skjær soppen i skiver. Fordel saus på pizzabunnen, tacosaus på 1/3, pizzasaus på 2/3. Strø revet ost på 2/3 av deigen. Legg chorizopølse og hakket soltørket tomat på en del, sopp, løk og pepperoni på neste, finhakket vårløk og smuldret Royal Blue eller Selbu Blå på siste felt. Strø oregano over pepperonien og pinjekjerner på chorizodelen. Stek midt i ovnen. Fordel evt ruccola over pizzaen ved servering.

TIPS:

Har du middagsrester, for eksempel etter taco, kan du med fordel ha det som fyll på pizzaen. Pizzasaus og revet ost er det du trenger i tillegg.





Calzone

1 pk Nå Pizzabunn Italiensk

Fyll:

- 1 kyllingbryst eller rester av kjøtt
- 1 ss TineSmør
- 5 oliven uten stein
- ½ rød paprika
- 1 dl ferdig pizzasaus
- 100 g TINE Pizzaost eller annen revet ost
- 1 ts salt
- ¼ ts pepper
- ½ ts oregano

I stekeovnen: 225 °C i 15 – 20 minutter

La deigen hvile på kjøkkenbenken i ca 10 minutter. Skjær kjøttet i terninger og finhakk paprikaen. Stek kyllingfiletene hvis du ikke har kjøttrester. Tilsett pizzasaus, hakket oliven og hakket paprika. Smak til med salt, pepper og oregano. Rull ut pizzadeigen, legg den på stekeplate og fordel fyllet etter midten. Dryss på ost og brett langsiden opp og sammen før du tvinner endene en halv gang. Pensle evt. med litt vann og stek Calzonen.

TIPS:

Det smaker godt med rømmedressing til pizzaen.

- Hvitløkdressing
- 1 beger (3 dl) TINE Lettrømme
- 2 hvitløkbåter
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper

Rør sammen rømmen med den finhakkede hvitløken. Smak til med salt og pepper. La dressingen stå og trekke ca 1 time før servering, da blir smaken bedre.

- Urtdressing
- 1 beger (3 dl) TINE Lettrømme
- 1 dl urter, for eksempel basilikum, oregano, gressløk
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper

Grovhakk urtene og bland dem i rømmen. Smak til med salt og pepper. La dressingen stå og trekke ca 1 time før servering, da blir smaken bedre.

Pizza di Parma

1 pk Nå Familiepizza

2 dl TINE Crème Fraîche

250 g cherrytomater

½ boks (ca 200 g) artiskokkhjerter

2 hvitløkbåter

2 dl TINE Pizzaost eller annen revet ost

75 g parmaskinke

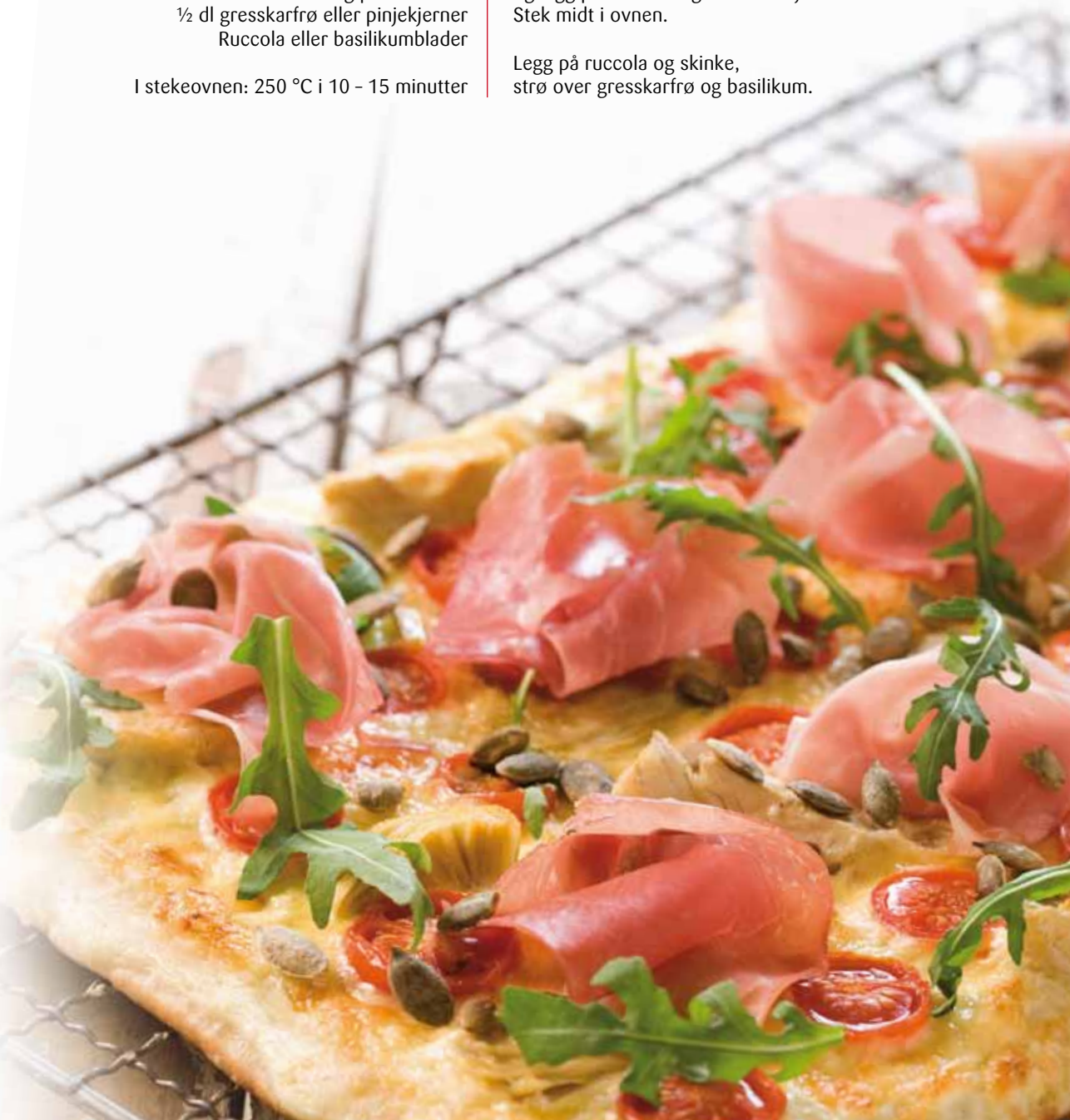
½ dl gresskarfrø eller pinjekjerner

Ruccola eller basilikumblader

I stekeovnen: 250 °C i 10 – 15 minutter

La deigen hvile ca 10 minutter på kjøkkenbenken. Rull deigen ut på stekeplaten. Skjær tomatene i skiver, artiskokkhjertene i mindre biter og rist gresskarfrøene i varm, tørr panne. Bland finhakket hvitløk i Crème Fraîchen og smør den på pizzadeigen. Strø på ost og legg på tomater og artiskokkhjerter. Stek midt i ovnen.

Legg på ruccola og skinke, strø over gresskarfrø og basilikum.



Pizzasnurrer

Ca 20 stk

1 pk Nå Familiepizza

2 dl ferdig pizzasaus

200 g TINE Pizzaost

1 ts oregano

10 – 15 skiver pepperoni,
salami eller annen pølse

1/2 paprika

I stekeovnen: 250 °C
i ca 10 minutter

La deigen hvile på kjøkkenbenken i
ca 10 minutter.

Åpne pakningen og rull deigen ut på
arbeidsbordet.

Smør pizzasaus over deigen. Dryss på
ost og krydder. Kutt paprikaen i små
biter. Fordel fyllet oppå osten. Rull
deigen sammen fra langsiden så det blir
en pølse. Er deigen klisset tar du litt mel
på fingrene. Skjær biter, vel 1 cm brede,
med spiss kniv og legg dem på bakepapir
på stekebrettet. Stek pizzasnurrene midt
i ovnen til de er gylne. Avkjøl på rist.



Nå Paibunn kan varieres i det uendelige, både salte og søte pai'er. Deigen egner seg også utmerket til små pai'er. Paibunnen dekker en paiform ca 24 - 26 cm i diameter. Rull deigen ut og dekk paiformen. Prikk bunnen med gaffel. Det er viktig at paibunnen får hvile i formen på kjølig sted ca 15 minutter før den fylles og stekes. Den kan evt. forstekes ved 200 °C i 10 minutter, men det er ikke nødvendig for et vellykket resultat.

Laksepai

1 pk Nå Paibunn

Fyll:

1 beger (3 dl) TINE Matfløte

3 egg

250 g laks, enten røkelaks eller fersk laksefilet

2 ss hakket dill

1 ts salt (kun hvis du bruker fersk laksefilet)

1/8 ts pepper

2 dl Revet Jarlsberg eller annen revet ost

Paiform, 24 - 26 cm i diameter
eller rund form med løs kant

I stekeovnen: 200 °C i 30 - 40 minutter

Rull deigen ut og dekk paiformen, prikk med gaffel. Sett formen kjølig ca 15 minutter. Skjær tynne skiver av laksen og legg den i paiskallet, det går greit å bruke fisken rå hvis du bruker fersk fisk. Bland fløte og egg, visp med gaffel så det blir en jevn blanding. Tilsett hakket dill, salt (hvis du bruker fersk fisk), pepper og revet ost. Hell blandingen over laksen og stek paien til den er gyllen og eggestanden har satt seg.

Server den gjerne lun med litt røkelaks oppå. En grønn salat passer godt til.







Minipaier

12 – 15 stk

2 pk Nå Paibunn

Fyll:

40 g ruccola

2 dl Revet Norvegia eller Revet Jarlsberg

100 g Normanna eller Norzola, smuldret

2 dl TINE Lett Crème Fraîche

1 dl TineMelk

3 egg

½ ts salt

¼ ts pepper

Store muffinsformer, gjerne på plate

I stekeovnen: 200 °C i ca 30 minutter

Rull deigen ut på arbeidsbordet.

Trekk av bakepapiret. Klipp strimler av papiret og legg i formene slik at

papirstrimlene kommer over kanten

på formen. Da er det lettere å få ut

paiene når de er stekte. Trykk ut

sirkler, ca 9 cm i diameter, slik at

deigen dekker formene. Trykk deigen

ut i store muffinsformer (gjerne på

plate). Sett kjølig ca 15 minutter.

Fordel grovhakket ruccola og begge

ostesortene i paiskallene.

Visp sammen Crème Fraîche, melk,

egg, salt og pepper.

Hell eggeblandingen over fyllet

og stek paiene.

Minipaiene egner seg godt på et tapas-bord eller som en forrett.



Fargeglad pai

1 pk Nå Paibunn

Fyll:

1 – 2 purre

1 ss TineSmør

2 paprika i ulike farger

1 pk bacon eller 150 g kokt skinke

3 egg

1 dl TineMelk

3 dl TINE Kesam Original

1 ts salt

¼ ts pepper

10 sorte oliven, uten stein

2 dl Revet Norvegia eller Revet Jarlsberg

Paiform eller rund form med løs kant,

24 – 26 cm i diameter

I stekeovnen: 200 °C i 30 – 40 minutter

Rull deigen ut og dekk paiformen,

prikk med gaffel. Sett formen kjølig

ca 15 minutter. Skjær paprika i

terninger. Finsnitt purren og surr den

lett i smør i stekepanne.

Kutt evt. bacon i biter, brun det lett.

La det renne av overflødig fett på

papirhåndkle.

Visp sammen egg, melk, Crème

Fraîche og krydder. Legg purre,

paprika, stekt bacon eller skinkebiter

i paiformen. Slå over eggeblandingen,

fordel oliven over og dryss den revne

osten oppå. Stek i nedre del av ovnen.

Server den gjerne lunken med en salat

til. Vil du ha vegetarpai kutter

du ut bacon/kokt skinke.

Dessertpai

1 pk Nå Paibunn

Fyll:

2 dl TINE Kremfløte

2 dl Piano Vaniljekrem

1 ss sukker

1 ts vaniljesukker

Jordbær, bringebær eller blåbær

Evt. 2 dl Piano Gelé med Jordbærsmak

Paiform eller rund form med løs kant,

24 – 26 cm i diameter

I stekeovnen: 180 °C i 15 – 20 minutter

TIPS:

Lag ferdige paibunner, både små og store, som du har stående klar til bruk (oppbevares i tett boks så de holder seg sprø). Server med det fyllet du har tilgjengelig, gjerne med frukt/bær på toppen. Kjekt å ha hvis du får uventet besøk.

Rull deigen ut og dekk paiformen, prikk med gaffel. Sett formen kjølig ca 15 minutter. Stek paibunnen. Avkjøl før den fylles.

Visp fløten til krem med sukker og vaniljesukker. Bland vaniljekremen forsiktig i. Ha blandingen i det stekte, avkjølte paiskallet. Pynt med bær som du ønsker. Ekstra fint og godt blir det hvis du har over et tynt lag gelé. Smelt litt Piano Gelé i en kjele ved svak varme. Fordel den flytende geléen over bærene og kremen. Etter kort tid er den stivnet igjen og ferdig til servering.

Du kan variere fyllet, enten bare Piano Vaniljekrem eller vispet TINE Kremfløte. TINE Kesam Vanilje passer også godt som fyll, gjerne blandet med litt vispet TINE Kremfløte.



Vafler med vaniljekesam

1 beger Nå Vaffelrøre

1 beger TINE Kesam Vanilje Mager
200 - 300 g bringebær
3 ss pinjekjerner, ristede
Melisdryss



Stek vaflene, avkjøl på rist slik at de blir sprø.
Rist pinjekjernerne i tørr panne. Anrett vaniljekesam og bær på vaflene og dryss på litt melis og noen pinjekjerner.

TIPS:

For å sette ditt eget preg på vaflene kan du tilsette enten vaniljesukker, kardemomme, hakkede nøtter eller sjokolade i røren. Når vaflene er ferdig til servering kan du eventuelt servere TINE Kesam Vanilje Mager, TINE Rømme, is, friske bær, syltetøy eller TINE Brunost til.

Vafler med skinke

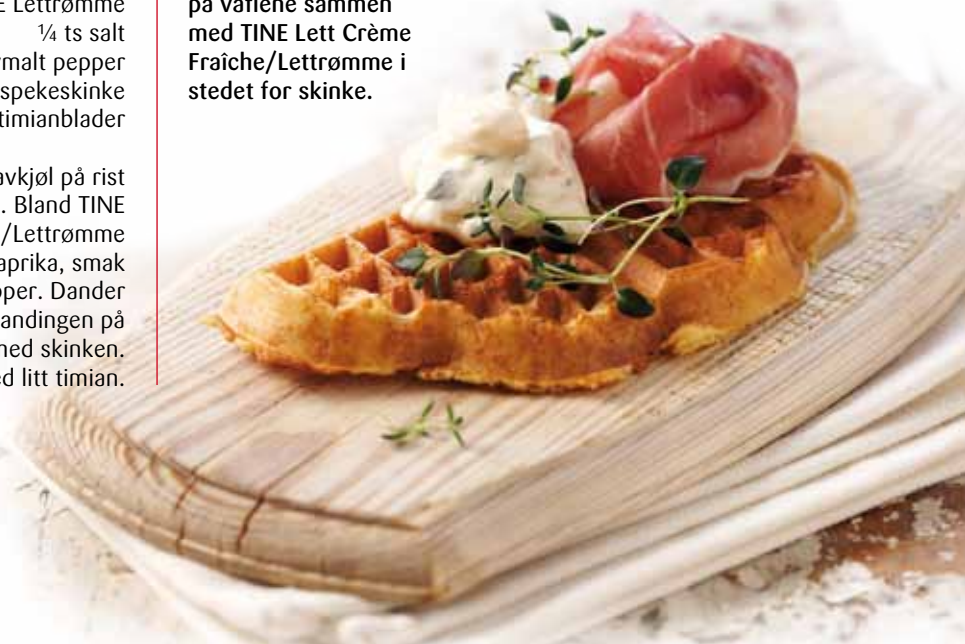
1 beger Nå Vaffelrøre

1 gul paprika
1 beger TINE Lett Crème Fraîche
eller TINE Lettrømme
¼ ts salt
1/8 ts grovmalt pepper
8 skiver spekeskinke
timianblader

Stek vaflene og avkjøl på rist slik at de blir sprø. Bland TINE Lett Crème Fraîche/Lettrømme med finhakket paprika, smak til med salt og pepper. Dander Crème Fraîche-blandingen på vaflene med skinken. Pynt gjerne med litt timian.

TIPS:

For å få en annen spennende variant kan du ha rognkjeksrogn på vaflene sammen med TINE Lett Crème Fraîche/Lettrømme i stedet for skinke.







Minipaier med pesto

1 pk Nå Paibunn
3 ss pesto (ikke for sterk)
1 dl Revet Jarlsberg
eller Revet Norvegia

I stekeovnen: 225 °C
i 8 – 10 minutter

Rull deigen ut på arbeidsbordet.
Stikk ut ulike små figurer, bruk
gjærne pepperkakeformer.
Smør litt pesto på bitene og
dryss ost oppå.
Kna sammen deigrestene, kjevle
tynt og stikk ut på nytt. Hold på
slik til all deigen er brukt opp.
Ha på fyll. Stek minipaiene midt
i ovnen. Serveres varme eller
lune.

Minipiroger

Ca 20 stk
1 pk Nå Paibunn

Ca 75 g Norzola
eller Normanna
1 eggeplomme

I stekeovnen: 200 °C
i 8 – 10 minutter

Rull paibunnen ut på arbeidsbordet
og kjevle den litt tynnere. Trykk
sirkler ut av deigen, ca 5 cm i
diameter (bruk glass). Legg en bit
av osten på ene halvdelen, pensle
med eggeplommen langs kanten,
brett andre halvdelen over. Trykk
kantene godt sammen. Pensle oppå
med egg, legg dem på bakepair på
stekeplate. Stek midt i ovnen.

TIPS:

Du kan evt legge en pærebit inni
sammen med osten, det gir en
pikant smak.

Pølser i frakk

1 pk Nå Familiepizza

8 - 10 grillpølser
egg til pensling

I stekeovnen: 200 °C
i 8 - 10 minutter
eller på grillen

Rull deigen ut på arbeidsbordet. Skjær biter eller strimler av deigen og trill rundt pølsene. Pensle med litt sammenvispet egg og stek midt i ovnen.

Meget populært til barna.



Saltstenger

1 pk Nå Paibunn

1 egg
3 ts karve eller paprika
1 ss flaksalt
1 dl Revet Jarlsberg eller
Revet Norvegia

I stekeovnen: 225 °C
i ca 10 minutter

La paibunnen ligge på kjøkenbenken i 10 minutter før du tar den ut av pakningen. Rull den ut på arbeidsbordet. Skjær strimler av deigen, ca 1 x 12 cm. Tvinn strimlene og legg dem på bakepapirkledd stekeplate. Pensle med sammenpisket egg. Dryss over ønsket krydder og/eller flaksalt, eventuelt revet ost. Stek midt i ovnen til de er gylne. Avkjøl på rist.



Minipizzaer

Ca 12 stk

2 pk Nå Minipizza

1 dl ferdig pizzasaus

2 dl TINE Pizzaost

1 vårløk, finhakket

10 sorte oliven

10 skiver Pepperoni,
salami eller kokt skinke

I stekeovnen: 250 °C

i 5 – 8 minutter

Rull pizzabunnen ut på arbeidsbordet. Fjern overskuddsdeigen i midten, lag evt. et par ekstra pizzaer av dette. Legg bunnene på stekeplate. Smør på pizzasaus. Dryss på ost og ønsket fyll. Stek midt i ovnen.

TIPS:

La barna lage sin egen pizza med fyllet de liker best.





TINE
Forbrukersenter
Ønsker du flere
oppskrifter
eller har spørsmål
om TINE-produkter,
kontakt oss på

TINE Forbrukersenter
800 35 999
www.tine.no