



HETA

BRAENDEOVNS
FRISTELSER

Forord

Heta Brændeovne er en familieejet produktionsvirksomhed, beliggende i Lemvig ved den jyske vestkyst i Danmark. I Lemvig bliver Hetas brændeovne udviklet og produceret fra bunden til færdigt produkt.

På trods af nye tider er det stadig de håndværksmæssige traditioner og stoltheden ved opbygningen af egne produkter, der præger Heta, og det bærer vores innovative og funktionelle brændeovne tydeligt præg af.

En Heta brændeovn med bageovn giver dig uanede muligheder og en unik madoplevelse fra tilberedning til servering.

Det funktionelle sammenspil af brændeovn og bageovn kombinerer de bedste egenskaber fra begge verdener og pirrer alle sanser. Føl varmen fra brændeovnens store glastrude, hvor man ser flammerne danse.

Hør den knitrende lyd af brændende træ, blandet med duften af mad der bliver tilberedt i bageovnen og senere smagen deraf. En sanserejse som denne forstærker brændeovnens position som rummets midtpunkt.

Opskrifterne i inspirationshæftet er udvalgt på baggrund af deres alsidighed, da de kan serveres uanset sæson og tilsammen omfatter alle dagens måltider. Retterne er også tilpas enkle til at selv de med begrænset erfaring, vil opnå et godt resultat.

God fornøjelse med Deres bageovn /
brændeovn og god appetit.



Carsten Bach
Adm. direktør



Theboller

8-10 STK.

2,5 dl lunkne vand

50 gr. gær

1 dl. kærnemælk

1 tsk. salt

1 tsk. sukker

5 dl. mel

1 dl. havregryn

2 dl. durummel

1 1/2 dl. olie

Opløs gæret i det lunkne vand. Tilsæt kærnemælken.

Tilsæt havregryn, durummel, salt og sukker. Tilsæt olien og resten af durummelet.

Rør i dejen i 15 min. Form bollerne og dyp i lidt vand. Dyp derefter i durummel eller hørfrø.

Lad bollerne hvile i en time.

Sæt varmt vand ind i bunden af ovnen og bag bollerne i ca. 18 min. ved 210°C.

Bollerne er færdige når de har en kernetemperatur på 100°C.

Durummel og havregryn kan skiftes ud med 5-korns blandning, som er sat i blød dagen før.





Saltede mandler

4 PERS.

7 spsk. groft salt

4 dl vand

400 g mandler

Olie til bagning

Kog vandet op med saltet, indtil saltet er opløst.

Tilsæt mandlerne og sluk herefter for varmen.

Lad mandlerne trække i 20 min.

Lad mandlerne dryppe af og del mandlerne i 3 portioner.

Vend de første mandler i olie og groft salt og læg dem på bagepapir.

Vend de næste i lakridspulver, samt olie og læg dem på bagepapir.

Vend de sidste mandler i citronsaft, samt olie og læg dem på bagepapir.

Sæt de 3 portioner i bageovnen og bag i cirka 10-12 minutter ved 180°C.

Vendes undervejs.

Serveres som snack eller tilbehør til salater.

Bagt parmaskinke med lakridsmandler

4 pers.

500 g Parmaskinke i skiver

1 bundt Grønne asparges

1 glas Soltørrede tomater

1 bk Blåbær

150 g Lakridsmandler

500 g Blandede salater

1 stk. Rødløg

Lav de saltede mandler dagen før. – se opskrift på side 7.

Skær parmaskinken i halve, læg den på olieret bagepapir og bag i bageovnen i cirka 15 min. Vend de saltede mandler i olie og lakridspulver og bag dem i bageovnen. Lad dem køle lidt af. Skyl og afdryp salaten.

Åbn og afdryp de soltørrede tomater.

Skyl aspargesen og skær 6 cm af bunden. Skær derefter aspargesen skrå.

Pil rødløget og skær det fra top til rod.

Skyl blåbær og vend i salaten sammen med aspargesen, rødløg og de soltørrede tomater.

Salaten anrettes på tallerkenen og pyntes med det ristede parmaskinke og lakridsmandler.

Som tilbehør kan der serveres almindeligt brød, bruchetta med forårsløgspesto eller bruchetta med tomat-basilikumspesto.





Bruchetta med forårsløgspesto

4 pers.

1 Baguette (hvede)

1 bundt Forårsløg

1/2 Citronsaft

1 fed Hvidløg

1 1/2 dl. Olie

100 g Revet ost

Knust peber

Salt

Skær baguetten i tynde skiver.

Rens forårsløgene og skær dem i stykker.

Skyl forårsløgene en ekstra gang.

Kom forårsløgene i blenderen sammen med citronsaft og hvidløg.

Tilsæt olien lidt ad gangen. Pestoen må ikke blive for tynd.

Smør pestoen på brødstykkerne og drys med revet ost og knust peber.

Bag brødet i bageovnen til osten er smeltet, men ikke har for meget farve.

Bruchetta med tomat- basilikumspesto

4 pers.

1 stk. Baguettes (Hvede)

1 glas Soltørrede tomater

1 fed Hvidløg

1/2 potte Basilikum

50 g Solsikkekerner

**1 dl Olie (bruges fra de
soltørrede tomater)**

Citronsaft

Salt

Blend soltørrede tomater, hvidløg, basilikum og solsikkekerner til en ensartet masse.

Tilsæt olien lidt ad gangen og blend den sammen med massen. Pestoen smages til med salt og citronsaft. Pestoens skal være tyk.

Skær baguetten i skiver og smør pestoen på brødet.

Bag brødet i bageovnen til det er sprødt og server straks som snack eller tilbehør.





Bruchetta som forret

2 PERS.

1 stk. baguette (hvede)

3 spsk. olie

3 modne tomater

1 stort rødløg

1/2 potte basilikum

Skær baguetten i skiver, pensel den med olie og bag den i bageovnen til den er sprød.

Hak tomater og rødløg fint.

Skyl og hak basilikummen.

Vendes i lidt olie.

Bland de 3 ingredienser og anret oven på de sprøde baguettes.

Server straks.



Laksetimbale med spinat

4 PERS.

150 g Røget laks

6 stk. Æg

3 dl Mælk eller fløde

400 g Friske spinatblade

Pisk æggene med mælken / fløden og sigt blandingen.

Skyl og hak spinaten og vend den i olie på en varm pande i få minutter.

Kom spinaten i en sigte og pres den fri for olie. Tilsæt spinaten til æggemassen.

Smør formene med olie og hæld æggemassen i.

Skær laksen i små strimler og tilsæt i 4 små timbaler.

Sæt timbalerne i et ildfast fad. Fyld fadet halvt med kogende vand og sæt det i bageovnen.

Bag retten i ca. 30 minutter ved 180oC.

Som tilbehør kan der serveres f.eks. salat med asparges, cherrytomater, agurk samt rødbedespire og dressing.



Parmaskinke Pizza

4 PERS.

25 g gær

2 dl vand

1 spsk olie

300 g hvedemel (pizzamel)

1/2 tsk groft salt

1 bakke cherry tomater

1 glas sorte oliven

1 bundt basilikum

1 dåse flåede tomater med krydderurter

1 stk. hvidløg

1 stk. rødløg

300 g parmaskinke

1 pose topping ost

2 poser frisk Mozzarella

Opløs gæren i vandet.

Tilsæt olie, salt og mel, ælt dejen blank.

Lad dejen hæve et lunt sted med klæde over i 1 time.

Del dejen i 4 portioner og rul dem ud.

Blend de flåede tomater med basilikum og hvidløg, som derefter smørres på pizzaen.

Fordel topping osten sammen med skiveskåret frisk Mozzarella.

Pynt til sidst med parmaskinken, oliven, løg og cherrytomater.

Lad det hele stå i 10 min på køkkenbordet.

Bag herefter pizzaerne enkeltvis i ca. 25-30 minutter ved 200°C.

Burgerboller

CA.10 STK.

500 g hvedemel

50 g gær

1 dl olie

3 dl mælk

3 tsk. sukker

1 tsk. salt

sesam

Lun mælken (ikke for varmt) og opløs gæret heri.

Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen til en ensartet dej.

Lad dejen hæve, tildækket og lunt i 15 minutter.

Del dejen i 10 lige store stykker og form dem til boller.

Dyp bollen i vand og derefter i sesam og læg et stykke bagepapir på bollerne. Tryk dem flade og prik dem med en gaffel.

Bag 5 ad gangen.

Stil bollerne til hævnning i ca. 30 minutter.

Stil et ildfast fad med kogende vand i bunden af bageovnen.

Bag bollerne i ca. 20 minutter ved 210°C.





Fyldte kyllingebryst med pesto og mozzarella Svøbt med bacon

4 PERS.

4 stk. fersk kyllingebryst

1 potte basilikum

1 fed hvidløg

50 g parmesanost

1 dl olie

150 g revet ost

16 skiver bacon

Mozzarella

600 g små kartofler med

skræl

1/4 dl salt

1,5 l vand

4 stk. gulerødder

4 stk. persillerod

4 stk. pastinak

2-3 tsk. tørret timian

salt

Bring vand og salt i kog og tilsæt kartoflerne. Lad kartoflerne koge halvt færdige.

Skræl grøntsagerne og skær dem i passende stykker.

Sauter grøntsagerne på en pande med olie og krydderier i 5 min.

Vend kartoflerne og grøntsagerne i olie og hæld det over i et fad klar til bageovnen.

Blend basilikum, hvidløg, parmesan. Hæld olien stille og roligt i, imens der blendes.

Flæk og bank kyllingen og smør den med pesto og mozzarella.

Luk kyllingen igen og svøb bacon omkring hele kyllingebrystet. Brun kyllingebrystet på panden, læg dem i et smurt fad og stil det i ovnen med kartoflerne og rodfrugter.

Bag retten i 40 minutter ved 180°C. Kernetemperaturen skal være over 80°C.







Hjemmelavet burger

4 PERS.

600 g hakket oksekød

12 skiver bacon

1/2 stk. icebergsalat

1/2 bakke rucola

1 stk. agurk

3 stk. tomater

1 stk. løg

1 glas miracle whip

Bag burgerboller med sesam en time i forvejen og dæk til før servering.

Bollerne kan lunes inden servering, hvis nødvendigt.

Steg baconen på bagepapir i bageovnen og afdryp på køkkenrulle.

Form bøfferne og bank dem flade. Brun bøfferne på begge sider på en varm pande med smør og olie. Krydder bøfferne med salt og peber.

Varm bøfferne ca. 20 minutter i bageovnen ved 200°C.

Skyl og hak salaten.

Skyl og skær tomater, agurker og løg i skiver.

Den færdige burger kan anrettes inden servering, eller serveres så man selv vælger indhold.

Skinkestang

4 PERS.

1 bakke champignons

1 stk. porre

150 g skinke

150 g flødeost, natural

2 tsk. sennep

1/2 tsk. salt

3 spsk. purløg (hakket)

1 pakke frossen butterdej

Klargør svampene og skær dem i skiver.

Rens porrerne og skær dem i ringe.

Sauter svampe og porrer i olie og køl af i en sigte.

Skær skinken i strimler og rør i flødeosten sammen med sennep, purløg, salt og de afkølede grøntsager.

Læg butterdejspladerne over hinanden, udrul i ca. 20 x 30 cm og læg dejen på pladen.

Fordel fylDET på midten, og skær siderne i strimler på skrå.

Fold enderne ind først, og læg strimlerne over hinanden - skiftevis højre og venstre.

Pensel med æg.

Bag skinkestangen i ca. 40-45 minutter ved 210°C.

Server med tomatsalat.





Rødspætteruller severet med porre/hvidvinscreme

2 PERS.

200 g Porrer

125 g Gulerødder

8 stk. Rødspættefiletter

1 1/2 dl. Hvidvin

1 stk. Hønsbouillon

3 dl. Vand

4 kviste Dild

1 1/2 dl Fløde

Marizena

Salt og hvid peber

Skyl rødspættefiletterne og drys med salt og hvid peber, inden de rulles.

Skræl og skær gulerødderne i tynde strimler.

Rens og skær porrerne i tynde strimler.

Sauter grøntsagerne på en pande, tag nogle fra til pynt, tilsæt derefter hvidvin og jævns det lidt med marizenajævning.

Tilsæt fløden og lad det simre i 3 minutter.

Hæld grøntsagerne og en kvist dild over i et ildfast fad. Anret rødspætterullerne ovenpå grøntsagerne.

Sæt retten i bageovnen i cirka 20 minutter ved ca. 180°C.

Anret rødspætterullerne med dildkviste og server med hvide kartofler eller brød.

Engelsk bøf med bløde løg samt hvide kartofler

4 PERS.

**4 stk. 180 gram skåret oksefilet
(ca. 2,5 cm tykke)**

5 stk. store almindelige løg og rødløg.

25 g smør

2 dl fløde

3 dl vand

1 stk. oksebouillon terning

1 kg kartofler

Salt

Kulør

Maizena

Kartoflerne koges på komfuret tildækket med vand og lidt salt i 40 min.

Smelt smørret og brun bøfferne af på begge sider.

Derefter lægges de i ildfastfod og krydres med salt og pepper.

Sæt fadet i bageovnen i ca. 5-7 minutter ved 180°C.

Løgene skæres fra rod til top, smør smeltes og de brunes på panden.

Tag halvdelen af de bløde løg fra til anretning/pynt.

Tilsat vand og oksebouillon på panden, lad det småsimre og jævnes derefter med maizena.

Tilsæt fløde og kulør.

Sovsen hældes derefter ud over bøfferne og anrettes med de bløde løg.





Bagte marcipanæbler med kanelfyld

4 PERS.

4 stk. æbler

50 g smør

50 g hakkede mandler

50 g marcipan

50 g smeltet smør

1/2 tsk. kanel

4 spsk. sukker

Riv marcipanen og ælt sammen med smørret.

Hak mandlerne og bland sammen med marcipanen og smørret.

Fjern kernehuset og stilk fra æblerne.

Fyld æblerne med marcipanmassen.

Rul æblerne i det smeltede smør og rul derefter i blandingen af kanel-sukker.

Sæt æblerne i et smurt ildfast fad og kom æblerne i bageovnen i cirka 20 minutter ved 175°C.

Som tilbehør kan der serveres is til de lune æbler.

Lækker chokoladekage

6 PERS.

100 g Smør

125 g Chokolade 55%

4 past. Æggeblommer

4 past. Æggehvider

40 g Sukker

20 g Mel

Smelt smørret og smelt derefter chokoladen deri.

Pisk æggeblommerne og sukkeret luftigt og skummende.

Rør mel og derefter chokoladesmørret i æggemassen.

Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i ægge-chokolademassen.

Smør formene med olie og drys med sukker.

Fordel massen i 6 portioner og bag i 7 min ved 220°C.

Vendes forsigtigt ud eller serveres i formaen.

Som tilbehør kan der serveres vaniljeis eller flødeskum og chokoladesauce.





Scan-Line 520B
3-8 kW
165 kg



Scan-Line 820B
2-8 kW
221 kg



Scan-Line 830B
2-8 kW
156 kg



Scan-Line 1000
7,7 kW
319 kg



Scan-Line Turin
3-8 kW
268 kg



Scan-Line 40B
3-10 kW
448 kg



Scan-Line 50B
3-10 kW
563 kg



Scan-Line 80XL-B
2-8 kW
388 kg



Scan-Line 30B
3-12 kW
604 kg



HETA

Jupitervej 22
DK-7620 Lemvig
www.heta.dk

