



**HETA**

BRASKAMINENS  
**FRESTELSER**

## Förord

Heta Brændeovne är ett familjeägt produktionsföretag, beläget i Lemvig vid den jylländska västkusten i Danmark. I Lemvig utvecklas och tillverkas Hetas braskaminer från grunden till färdig produkt.

Trots att tiderna förändras fortsätter hantverksmässiga traditioner och stoltheten att skapa egna produkter att känneteckna Heta, vilket våra innovativa och funktionella braskaminer är ett tydligt bevis på.

En braskamin från Heta med bakugn ger dig oanade möjligheter och en unik matupplevelse från tillagning till servering.

Det funktionella samspelet mellan braskamin och bakugn kombinerar de bästa egenskaperna från båda världarna och stimulerar alla sinnen. Känn värmen från braskaminens stora glasruta där du ser

lågorna dansa. Hör det sprakande ljudet av brinnande trä och känn doften – och sedan smaken – från maten som tillagas i bakugnen. En sinnesupplevelse som denna förstärker braskaminens position som rummets mittpunkt.

Recepten i inspirationshäftet är utvalda utifrån deras mångsidighet, eftersom de kan serveras oavsett säsong och tillsammans omfattar dagens alla måltider. Rätterna är också tillräckligt enkla för att även de med begränsad erfarenhet ska lyckas.

Mycket nöje med din bakugn/braskamin, och smaklig måltid!



Carsten Bach  
Adm. direktör



# Tekakor

**8-10 STK.**

---

**2,5 dl ljummet vatten**

**50 g jäst**

**1 dl kärnmjölk**

**1 tsk salt**

**1 tsk socker**

**5 dl mjöl**

**1 dl havregryn**

**2 dl durummjöl**

**1 1/2 dl olja**

Lös upp jästen i det ljumma vattnet. Tillsätt kärnmjölken.

Tillsätt havregryn, durummjöl, salt och socker.

Tillsätt oljan och mjölet.

Arbeta degen i 15 minuter. Forma till bullar och doppa dem i lite vatten. Doppa sedan i durummjöl eller linfrö.

Låt bullarna vila i en timme.

Ställ in ett kärl med varmt vatten i botten av ugnen och grädda bullarna i 210°C i ca. 18 min.

Bullarna är färdiga när de har en innertemperatur på 100°C.

Durummjöl och havregryn kan ersättas med en femkornsblandning som har blötlagts dagen före.





# Salta mandlar

**4 PERS.**

---

**7 msk grovt salt**

**4 dl vatten**

**400 g mandlar**

**Olja till bakning**

Koka upp vattnet med saltet tills saltet har lösts upp.

Tillsätt mandlarna och stäng sedan av värmen.

Låt mandlarna dra i 20 min.

Låt mandlarna rinna av och dela upp mandlarna i tre portioner.

Vänd de första mandlarna i olja och grovt salt och lägg dem på bakplåtspapper.

Vänd nästa portion i lakritspulver, olja och grovt salt och lägg dem på bakplåtspapper.

Vänd de sista mandlarna i citronsaft, olja och grovt salt och lägg dem på bakplåtspapper.

Ställ de tre portionerna i bakugnen och baka i cirka 10-12 minuter i 180°C. Vänd dem då och då.

Servera som snacks eller som tillbehör till sallader.

# Ugnsbakad parmaskinka med lakritsmandlar och sallad

**4 pers.**

---

**500 g parmaskinka i skivor**

**1 knippe grön sparris**

**1 burk saltorkade tomater**

**1 ask blåbär**

**150 g lakritsmandlar**

**500 g blandad sallad**

**1 st. rödlök**

Gör de saltade mandlarna dagen före – se recept på sida 7. Skär parmaskinkan i halvor, lägg den på ett oljat bakplåtspapper och rosta i bakugnen i cirka 15 minuter på 200 °C.

Vänd de saltade mandlarna i olja och lakritspulver och baka dem i bakugnen. Låt dem svalna något. Skölj salladen och låt den rinna av.

Öppna burken med de saltorkade tomaterna och låt dem rinna av.

Skölj sparris och skär bort 6 cm på änden av stjälken. Skär sedan sparris på snedden

Skala rödlöken och dela den från toppen till roten. Skölj blåbären och vänd ned dem i salladen tillsammans med sparris, rödlök och de saltorkade tomaterna. Salladen serveras på tallriken och dekorerar med den rostade parmaskinkan och lakritsmandlarna.

Servera gärna vanligt bröd, bruschetta med pesto på salladslök eller bruschetta med tomat- och basilikapesto som tillbehör.





# Bruschetta med pesto på salladslök

**4 pers.**

---

**1 baguette (vete)**

**1 bunt salladslök**

**1/2 citron**

**1 klyfta vitlök**

**1 1/2 dl olja**

**100 g riven ost**

**Malen peppar**

**Salt**

Skär baguetten i tunna skivor.

Rensa salladslökarna och skär dem i bitar. Skölj salladslöken en extra gång.

Lägg salladslökarna i mixern tillsammans med citronsaft och vitlök.

Tillsätt olja, lite i taget. Peston får inte bli för tunn.

Smörj brödbitarna med peston och strö över riven ost och malen peppar.

Grädda brödet i bakugnen tills osten har smält och fått lite färg.

# Bruschetta med tomat- och basilikapesto

**4 pers.**

---

**1 st. baguette (vete)**

**1 burk saltorkade tomater**

**1 klyfta vitlök**

**1/2 kruka basilika**

**50 g solroskärnor**

**1 dl olja (använd oljan från de saltorkade tomaterna)**

**Citronsaft**

**Salt**

Blanda saltorkade tomater, vitlök, basilika och solroskärnor till en slät massa.

Tillsätt oljan, lite i taget, och blanda den med massan. Smaka av peston med salt och citronsaft. Peston ska vara tjock.

Skär baguetten i skivor och smörj bröden med peston.

Baka bröden i bakugnen tills de är spröda och servera direkt som snacks eller tillbehör.





# Bruschetta som förrätt

**2 PERS.**

---

**1 st. baguette (vete)**

**3 msk olja**

**3 mogna tomater**

**1 stor rödlök**

**1/2 kruk basilika**

Skär baguetten i skivor, pensla den med olja och grädda den i bakugnen tills den har blivit krispig.

Hacka tomater och rödlök fint.

Skölj och hacka basilikan och vänd den i lite olja.

Blanda de tre ingredienserna och lägg upp dem på de spröda baguetteskivorna.

Servera direkt.



# Laxtimbal med spenat

**4 PERS.**

---

**150 g rökt lax**

**6 st. ägg**

**3 dl mjölk eller grädde**

**400 g färsk spenat**

Vispa samman äggen med mjölken/grädden och sila blandningen.

Skölj och hacka spenaten och vänd den i olja i en varm stekpanna i några minuter. Lägg spenaten i en sil och pressa bort oljan. Tillsätt spenaten i äggblandningen.

Smörj formarna med olja och häll i äggmassan.

Skär laxen i små strimlor och fördela den i 4 små timbaler.

Ställ timbalerna på ett eldfast fat. Fyll fatet till hälften med kokande vatten och ställ det i bakugnen.

Baka rätten i 180 °C i 30 minuter.

Som tillbehör serveras förslagsvis sallad med sparris, körsbärstomater, gurka samt rödbetsspiror och dressing.



# Pizza med parmaskinka

**4 PERS.**

---

**25 g jäst**

**2 dl vatten**

**1 msk olja**

**300 g vetemjöl (pizzamjöl)**

**1/2 tsk grovt salt**

**1 ask körsbärstomater**

**1 glas svarta oliver**

**1 knippe basilika**

**1 burk flådda tomater med örtekryddor**

**1 st. vitlök**

**1 st. rödlök**

**300 g parmaskinka**

**1 påse topping-ost**

**2 påsar färsk mozzarella**

Lös upp jästen i vattnet. Tillsätt olja, salt och mjöl och arbeta degen slät.

Låt degen jäsa under duk på en varm plats i 1 timme.

Dela degen i 4 portioner och kavla ut varje del.

Blanda de flådda tomaterna med basilika och vitlök som därefter smörjs på pizzan.

Fördela topping-osten tillsammans med den färska mozzarellan i skivor.

Lägg slutligen på parmaskinkan, oliver, lök och körsbärstomater.

Låt det hela stå i 10 minuter på köksbordet.

Baka sedan pizzorna en åt gången i 200°C i 25-30 minuter.

# Hamburgerbröd

**CA.10 STK.**

---

**500 g vetemjöl**

**50 g jäst**

**1 dl olja**

**3 dl mjölk**

**3 tsk socker**

**1 tsk salt**

**Sesamfrön**

Värm mjölken (inte för varmt) och lös upp jästen i mjölken.

Tillsätt övriga ingredienser och knåda degen tills den är slät.

Låt den jäsa övertäckt i rumstemperatur i 15 minuter.

Dela degen i 10 lika stora bitar och forma dem till bullar.

Doppa varje bulle i vatten och därefter i sesamfrön och lägg en bit bakplåtspapper över bullarna. Tryck dem platta och pricka dem med en gaffel.

Baka 5 åt gången.

Ställ bullarna att jäsa i cirka 30 minuter.

Ställ en eldfast form med kokande vatten i botten av bakugnen.

Grädda bullarna i 210°C i ca. 20 minuter.





# Fyllda kycklingbröst med pesto och mozzarella inlindade i bacon

**4 PERS.**

---

**4 st. färska kycklingbröst**

**1 kruka basilika**

**1 stor vitlök**

**50 g parmesanost**

**1 dl olja**

**150 g riven ost**

**16 skivor bacon**

**Mozarella**

**600 g små potatisar**

**med skal**

**1/4 dl salt**

**1,5 l vatten**

**4 st. morötter**

**4 st. persiljerötter**

**4 st. palsternackor**

**2-3 tsk torkad timjan**

**Salt**

Koka upp vatten och salt och lägg i potatisarna. Låt potatisarna koka tills de är halvfärdiga.

Skala grönsakerna och skär dem i lagom stora bitar.

Fräs grönsakerna i en stekpanna med olja och kryddor i 5 min.

Vänd potatisarna och grönsakerna i olja och häll över det hela i ett fat för bakugnen.

Mixa basilika, vitlök och parmesan. Tillsätt oljan försiktigt medan du mixar.

Dela och banka ut kycklingen och smörj in den i pesto och mozzarella.

Stäng kycklingen igen och linda bacon runt hela kycklingbrösten. Bryn kycklingbrösten i stekpannan, lägg dem i ett smort fat och ställ det i ugnen tillsammans med potatis och rotfrukter. Grädda rätten i 180°C i 40 minuter. Innertemperaturen ska ligga över 80°C.







# Hemmagjord hamburgare

**4 PERS.**

---

**600 g nötfärs**

**12 skivor bacon**

**1/2 huvud isbergssallad**

**1/2 ask ruccola**

**1 st. gurka**

**3 st. tomater**

**1 st. lök**

**1 glas Miracle whip**

Recepten på hamburgerbröd finns på sidan 20.

Baka hamburgerbröd med sesamfrön en timme i förväg och täck över tills du ska servera. Om det behövs kan bröden värmas före servering.

Stek baconskivorna på bakplåtspapper i bakugnen och låt dem rinna av på hushållspapper.

Forma biffarna och banka dem platta. Bryn biffarna på båda sidor i en varm stekpanna med smör och olja. Krydda biffarna med salt och peppar.

Värm biffarna i bakugnen i 200°C i ca. 20 minuter.

Skölj och hacka salladen.

Skölj och skär tomater, gurka och lök i skivor.

Den färdiga burgaren kan monteras före servering eller serveras så att var och en själv väljer innehåll.

# Skinklängd

**4 PERS.**

---

**1 ask champinjoner**

**1 st. purjolök**

**150 g skinka**

**150 g färskost, naturell**

**2 tsk senap**

**1/2 tsk salt**

**3 msk gräslök (hackad)**

**1 paket frusen smördeg**

Rensa svamparna och skär dem i skivor.

Rensa purjolökarna och skär dem i ringar.

Fräs svamp och purjolök i olja och låt svalna i en sil.

Skär skinkan i strimlor och rör i färskosten tillsammans med senap, purjolök, salt och de svalnade grönsakerna.

Lägg smördegsp Plattorna ovanpå varandra, kavla ut till ca. 20x30 cm och lägg degen på plåten.

Fördela fyllningen på mitten och snitta sidorna i strimlor på snedden.

Vik först in ändarna och lägg strimlorna över varandra, växelvis till höger och vänster.

Pensla med ägg.

Baka skinklängden i ca. 40–45 minuter i 210°C

Servera med tomatsallad.





# 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 biff med mjuk lök och vit potatis

**4 PERS.**

---

**4 st. skivor oxfilé à 180 gram**

**(ca. 2,5 cm tjocka)**

**5 st. stora lökar, gula och röda**

**25 g smör**

**2 dl grädde**

**3 dl vatten**

**1 st. oxbuljongtärning**

**1 kg potatis**

**Salt**

**Färgämne**

**Maizena**

Koka potatisarna på spisen i vatten och salt i 40 min.

Smält smöret och bryn biffarna på båda sidor.

Lägg dem sedan i en eldfast form och krydda med salt och peppar.

Ställ fatet i bakugnen i 180°C i ca. 5-7 minuter

Skär lökarna från roten till toppen, smält smöret och bryn lökarna i stekpannan.

Lägg undan hälften av de mjuka lökarna till serveringen/dekoration.

Tillsätt vatten och oxbuljongen i stekpannan, låt det hela sjuda smått och red sedan med maizena. Tillsätt grädde och färgämne.

Häll såsen över biffarna och servera med de mjuka lökarna.





# Bakade marsipanäpplen med kanelfyllning

**4 PERS.**

---

**4 st. äpplen**

**50 g smör**

**50 g hackade mandlar**

**50 g marsipan**

**50 g smält smör**

**1/2 tsk kanel**

**4 msk socker**

Riv marsipanen och blanda den med smöret.

Hacka mandlarna och blanda dem med marsipanen och smöret.

Ta bort kärnhus och stjälk från äpplena.

Fyll äpplena med marsipanmassan.

Rulla äpplena i det smälta smöret och rulla dem sedan i blandningen av kanelsocker.

Lägg äpplena i en smord, eldfast form och baka dem i bakugnen i cirka 20 minuter vid 175°C.

Servera de ljumma äpplena med glass som tillbehör.

# Läcker chokladkaka

**6 PERS.**

---

**100 g smör**

**125 g choklad 55 %**

**4 past. äggulor**

**4 past. äggvitor**

**40 g socker**

**20 g mjöl**

Smält smöret och smält sedan ned chokladen i smöret

Vispa äggulorna och sockret luftigt och skummande

Rör ned mjölet och därefter chokladsmöret i äggmassan

Vispa äggvitorna styva och vänd försiktigt ned dem i ägg- och chokladmassan

Smörj formarna med olja och strö dem med socker. Fördela smeten i 6 portioner och grädda i 220 °C i 7 min.

Vänds ur försiktigt eller serveras i formen

Servera gärna med vaniljglass eller vispgrädde och chokladsås som tillbehör.





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](http://www.heta.dk)

