

## UGN PÅ SPISEN

Fritidsugnen Omnia är en finurlig uppfinning som gör det möjligt att baka och laga ugnsmat direkt på spisen. Omnia är enkel att använda, kräver inga installationer och fungerar på alla spisar.

### Tre delar

Omnia består av tre delar: underrede av stålplåt som placeras med centrumhålet rakt över lågan eller mitt på plattan, bakform av aluminium med centrumhål som tillåter värmen att spridas som övervärme och ett lock av aluminium.

Formen rymmer 2 liter och ska vid gräddning stå på underredet med locket på. Locket har hål så att vattenånga kan avdunsta och är så pass högt att kakor och bröd kan jäsa ordentligt.

**VARNING:** Alla delar blir varma, använd alltid grytlapp eller motsvarande.

## BRUKSANVISNING

### Svag värme och smord form

Formen ska vara väl smord och vid bakning även bröad. Grädda på svag värme. Om värmen i ugnen blir för hög (på grund av till exempel för högt effektläge, lång tillagningstid och/eller lite innehåll i formen) kan lockets röda färg förändras. Detta påverkar inte funktionen, utan enbart utseendet. Att använda en ugn utan termometer/termostat kan kännas lite ovant och eftersom spisar har olika effekt får man helt enkelt prova sig fram.

Första gången ugnen används kan det ryka lite. Detta är helt ofarligt och påverkar varken miljön eller maten i formen.

Diska helst aluminiumformen för hand. Diskmedel, speciellt maskindiskmedel, kan göra att ytan missfärgas. När ugnen inte används bör underredet oljas in.

**OBS:** Använd inte vassa knivar eller skarpa redskap i aluminiumformen.

### På elplatta

Placera underredet mitt på en lagom stor platta. Sätt på högsta värme 3–5 minuter innan gräddningen. Minska därefter till medelvärme, eller en enhet lägre, och ställ formen (med locket på) på underredet.

Gräddningstiden är ungefär densamma som i en fast ugn. Om man inte förvärmer plattan får man lägga till tiden det tar för plattan att bli varm.

### På öppen låga

Tänd lågan och minska värmen till strax över sparlåga. Placera Omnia mitt över lågan.

Gräddningstiden är ungefär densamma som i en fast ugn, men kan variera något beroende på bränsle och effekten hos brännaren. Kontrollera då och då att lågan brinner ordentligt.

## RECEPT

Praktiskt taget allt som går att laga i en fast ugn går också att göra i Omnia, betrakta den som vilken ugn som helst. Använd era egna favoritrecept eller prova recepten här intill. Ytterligare recept finns på [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).

Den 64-sidiga boken *Receptsamling för Omnia* innehåller både recept och en del tips.

### Enkelt, snabbt och bekvämt

Alla "bake off"-bröd typ baguetter och croissanter, liksom de flesta mixer, är enkla att använda i Omnia. Följ bruksanvisningen på respektive paket.

## RIS- OCH KYCKLINGGRATÄNG

1 gul lök	GRATÄNGSÅS
1 msk olja	1 ½ dl vispgrädd
1 ½ dl basmatiris	3 msk lättmajonnäs
1 tsk salt	3 msk chilisås
½ kycklingbuljongtärning + 3 ½ dl vatten	curry
½ grillad kyckling	
ev. cashewnötter	

### TILL SERVERING

Sallad och eventuellt vitlöksbröd

Smörj formen. Hacka löken och fräs i oljan. Tillsätt riset och rör om. Håll i salt och buljongtärningen upplöst i vattnet. Låt sjuda under lock i ca 10 minuter. Lägg över riset i formen. Ta bort skinnet från kycklingen och dela den i mindre bitar. Lägg bitarna på riset och strö ev. över lite cashewnötter. Vispa grädden lätt. Rör ihop majonnäs och chilisås. Blanda ner grädden och smaka av med curry. Bred ut gratängsåsen i formen och gratinera i ca 25 minuter.

## ÄDELOST- OCH SKINKPAJ

DEG	FYLLNING
150 g smör	1 röd paprika
3 dl mjöl	60-70 g rökt skinka
en nypa salt	minst 6 stora basilikablåd
1 msk vatten	150 g ädelost
	3 ägg
	2 ½ dl matlagingsgrädd
	kajennpeppar

Finfördela smöret i mjölet och saltet. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Lägg degen i en plastpåse och låt den vila så kallt som möjligt minst 1 timme (har man inte tålmod att vänta blir det gott ändå). Smörj formen. Forma degen till en rulle. Lägg rullen i formen och tryck ut den tunt längs kanterna. Finhacka paprika och skinka och lägg i formen – skinkan överst. Strimla basilikan. Smula ner osten i formen och toppa med basilikan. Vispa ihop ägg, grädd och kajennpeppar och håll försiktigt över pajen. Grädda tills smeten stannat, ca 1 timme.

## BACON- OCH OSTFYLLD FLÄSKFILÉ

1 fläskfilé, ca 500 g
4-6 skivor bacon
ädelost eller vitlöksost, ca 70 g
2-3 dl grädd
1 msk soja
salt och peppar
4-5 tandpetare

### TILL SERVERING

Ris eller färskpotatis och grönsaker

Smörj formen. Putsa fläskfilén och snitta den på längden. Lägg i baconskivor längs båda sidor och fyll på med ost. "Stäng" fläskfilén med tandpetare, lägg den i formen och ställ Omnia på spisen i ca 15 minuter, eller tills fläskfilén börjat få färg. Blanda grädd och soja, håll över filén och baka i ytterligare ca 15 minuter. Tillagningstiden kan variera en aning beroende på hur tjock filén är.

## TIMJANBRÖD

2 ½ dl vatten, ca 35°
8 g torrjäst
2 tsk salt
1 tsk strösocker
8 dl vetemjöl
4 g torkad timjan
sesamfrö

Mät upp samtliga ingredienser och blanda till en blank och smidig deg. Degen är klar när man kan dra i den utan att den brister. Låt vila i ca 15 minuter. Forma degen efter egen fantasi, t.ex. till en fläta. Pensla formen med margarin (flytande fungerar bra) och strö sedan i sesamfrö (eller något annat) så att det täcker formens insida. Lägg i degen och låt jäsa ca 1 timme. Grädda i ca 1 timme.