

Hjemmelavede hundekiks.

De fleste hunde er vilde med det vi selv laver til dem. Og så er det jo sundere, og vi ved hvad der kommer i 😊 Kun fantasien sætter grænser for, hvilke hundekiks man kan lave, så prøv dig frem og find ud af, hvad din hund sætter mest pris på!

For at variere det lidt, så tilsæt lidt urter oa. Se hvilke *urter* der er godt for noget

HUNDEKIKS MED GULEROD

- . 2 GULERØDDER
- . 2 DL OKSEBOUILLON (VAND + KONC.)
- . 150 G MAJSMEL
- . 1 TSK SUKKER
- . 1 SPSK SALT
- . 2 SPSK OLIE
- . CA. 175 G HVEDEMEL

RIV GULERØDDERNE. RØR GULERØDDER, OKSEBOUILLON, MAJSMEL, SUKKER, SALT OG OLIE SAMMEN.

TILSÆT HVEDEMELET LIDT AD GANGEN OG ÆLT DEJEN SAMMEN.

FORM DEJEN TIL TYNDE STÆNGER PÅ 10- 12 CM.

BAG STÆNGERNE VED 175 GRADER I CA. 1 TIME TIL DE ER SPRØDE OG GYLDNE.



LOU'S LUXUS BIDDER

- . KYLLINGELEVER, HJORTELEVER ELLER ANDET INDMAD
- . ET ÆG ELLER TO
- . ET PAR SKEFULDE HONNING
- . BULGUR, RIS, HAVREGRYN ELL. LIGN.
- . EVT. LIDT PISKEFLØDE
- . LIDT MEL TIL AT SAMLE MED

BLEND INDMADEN OG BLAND ALLE INDGREDIENSERNE SAMMEN I EN SKÅL TIL EN TYK KLÆBRIG MASSE. SMØR MASSEN UD PÅ EN BAGEPLADE MED BAGEPAPIR I CA. 1 CM TYKKELSE. BAGES I OVNEEN CA. 45 MIN - 1 TIME VED 130 GRADER. NÅR MASSEN ER BLEVET LIDT FAST, SKÆRES DEN I STRIMLER/TERN, OG BAGES ET PAR TIMER MERE VED CA. 80 - 100 GRADER.



FANCYDOG 

~Disse kiks bliver ikke hårde, men bløde lidt i stil med rugbrød. Stængerne kan fryses i portioner, så de altid kan tages op, når du skal bruge dem. Stængerne kan skæres i små bitte trænings-stykker eller gives som hele stænger - alt afhængig af, hvad man har lyst til.~~

HUNDEKIKS MED RUGKERNER

- . 3 DL OKSEBOUILLON (VAND + KONC.
- . 2 DL KNÆKKEDE RUG KERNER
- . 1 DL HAVREKLID
- . 1 DL HAVREGRYN
- . 3 ÆG
- . CA. 450 G HVEDEMEL

KOM BOUILLON, RUG KERNER, HAVREKLID OG HAVREGRYN I EN STOR SKÅL. TILSÆT ÆG OG MEL OG ÆLT DEJEN.

DRYS LIDT MEL UD PÅ BORDET, OG RUL DEJEN UD TIL DEN ER 1 CM TYK.

BRUG EVT. EN UDSSTIKKER TIL AT STIKKE KIKSENE UD MED, ELLER FORM KIKSENE EFTER ØNSKE. LÆG KIKSENE PÅ EN BAGEPLADE OG BAG DEM I CA. 30 MIN. VED 175 GRADER ELLER TIL DE ER GYLDNE OG SPRØDE. BAGETIDEN AFHÆNGER AF KIKSENE'S STØRRELSE.



FANCYDOG 

HJERTEGUF

- 300 G. KYLLINGEHJERTER
- 1 ÆG
- 1 TSK BRUN FARIN
- HVEDEMEL

KYLLINGEHJERTERNE KOGES OG BLENDES.
ÆG OG FARIN RØRES I. HEREFTER BLANDES MEL
I TIL DEJEN IKKE KLISTER MERE. FORMES/UDSTIKKES
EFTER ØNSKE. BAGES VED 150* TIL DE ER SPRØDE.



FANCYDOG 

HUNDEKIKS MED HAVREGRYN

.2 STORE ÆG
.2 KOPPER GROFT SPELT MEL
.2 - 3 KOPPER GROV VALSEDE HAVREGRYN .
OKSEBOUILLON (VAND + KONC.)
PISK ÆGGENE GODT SAMMEN OG
TILSÆT DEREFTER MEL OG GRYN LIDT AF GANGEN.
HÆLD SMÅ SJATTER BOUILLON I UNDERVEJS.
SMØR DEN KLÆGE MASSE UD PÅ EN BAGEPLADE
BEKLÆDT MED BAGEPAPIR OG SKÆR DEN SÅ IGENNEM
TO GANGE PÅ HVER LED.
BAGES VED 175 GRADER (GERNE VARMLUFT) I 10 MIN.
VEND STYKKERNE OG GIV DEM CA. 10 MIN.
MERE.KLIP ELLER SKÆR UD I PASSENDE STYKKER ALT EFTER
HUNDENS STØRRELSE. BAGES VIDERE VED LAVERE TEMPERATUR
TIL DE FØLES TØRRE OG GENNEMBACTE.



TORSKEROGNSSNITTER

- 1 DÅSE TORSKEROGN
- 1 KOGEPOSE RIS (125 G)
- HVEDEMEL

RIS OG TORSKEROGN BLENDES SAMMEN, OG MEL BLENDES I TIL DEJEN IKKE KLISTER MERE. SKÆRES/STIKKES I DEN FACON/STØRRELSE DER ØNSKES. BAGES VED 150 GRADER TIL DE ER GODT HÅRDE/SPRØDE.



Bagt lever.

En hel kalvel/svine lever skæres i skiver, der koges i ca. 1 time i vand (evt. tilsat salt og 7-10 fed hvidløg.) Når leverskiverne er kølet af, skæres de i små stykker (ca. $1-1\frac{1}{2}$ cm. X $1-1\frac{1}{2}$ cm).

Leverstykkerne lægges på bagepapir i bradepanden, der stilles i ovnen. Ovnen stilles til 150 grader. Bag dem 15-20 min, eller til de er sprøde uden på, men bløde inden i. Husk at det ikke er godbidder der er langtidsholdbare, så lav ikke for store portioner.

Tun kiks

2 dåser tun i vand, 2 kopper majs (kan undværes) , 2 kopper mel, $\frac{3}{4}$ kop vand og væden fra tunen, $\frac{2}{3}$ kop olie, $\frac{1}{2}$ tsk. Salt.

Hæld væden fra tunen (gemmes), rør majs, mel og salt sammen. Tilsæt tunen og vandet samt olien til en dej. Rul ud i ca. $\frac{1}{2}$ cm. tykkelse, skæres ud i passende stykker og bages ved 180 grader i ca. 15-25 min.

Sprøde pølser

1 pakke pølser skæres i passende stykker. Bag dem i ovnen ved 180 grader indtil de er sprøde. De fleste hunde vil helst have dem sprøde med bløde :o)

Flødeoste kiks

- 1 1/2 kopper hvedemel
- 1/3 kop havregryn
- 75 ml light flødeost
- 1/3 kop æblemos, gerne usødet
- 1/3 kop vand

Tænd ovnen på 190C. Bland mel og havregryn i en skål. Hæld flødeost, æblemos og vand i en food processor og bland dette sammen til en ensartet masse. Bland den fugtige masse og mel-havregrynsblandingen og ælt dette til en ensartet dej. Drys lidt mel på køkkenbordet og rul dejen ud til en plade på 0,7 cm tykkelse. Kiksene trykkes ud i figurer og lægges på en bageplade med bagepapir. Kiksene bages i ca 20 minutter. Kiksene opbevares herefter i en lufttæt boks i køleskabet.

De lækre, de hurtige og de nemme!

Fælles for dem alle:

Klippes, skæres eller stikkes i den facon størrelse der ønskes. Bages ved 150 grader til de er godt hårde/sprøde

Leverkiks.

- 300 g kyllingelever
- 1 æg
- 1 tsk brun farin
- Hvedemel

Kyllingeleveren koges og blendes. Æg og farin røres i. Herefter blandes

mel i til dejen ikke klister mere

FISKEBOLSCHER.

- 300-500 g fisk (efter behag)
- 1 kogepose ris(125g)
- Hvedemel

Fisken koges og blendes. Risene blandes i fisken. Herefter mel til dejen ikke klister mere.

Kyllingekiks.

- 200-300 g kyllingekød
- 3 gulerødder
- 1 æg
- 1 kogepose ris
- Hvedemel

Kyllingekødet koges og blendes sammen med gulerødderne, der også er kogt/dampet. Risene blandes i. Ægget røres i, hvorefter der blandes mel i, til dejen ikke klister mere.

Skipper Skræk

- 200-300 g spinat
- 2 fed hvidløg
- 1 æg
- Hvedemel

Spinat og hvidløg dampes/skoldes og blendes. Ægget røres i. Herefter blandes med mel til dejen ikke klister mere.

Gulerodsknopper

- 5 gulerødder

.

2 fed hvidløg

- 1 æg
- Hvedemel

Gulerødder og hvidløg koges og blendes. Ægget røres i, tilsæt mel til dejen ikke klister mere.