

OPSKRIFTER

December

MARINERET SVINEFILET
MED PERLEBYGSALAT*Ingredienser*

1 stk. marineret svinefilet
250 g perlebyg
150 g grønne bønner
150 g blomkål
200 g cherrytomater
Dressing
2 spsk. olivenolie
1 spsk. æbleeddike eller citronsaft
Salt og peber
50 g feta/salatost
2-3 spsk. sorte oliven

*Fremgangsmåde*

Kog perlebyggen efter anvisning på emballagen, og afkøl den. Nip bønnerne og kog dem 2 minutter i letsaltet vand. Afdryp og afkøl dem. Skær blomkålen i små buketter. Halver tomaterne. Kom perlebyg, bønner, blomkål og tomater i en skål. Pisk dressingen sammen og dryp den over.
Fordel fetaost og oliven over.
Svinefileten grilles i lukket grill eller ovn i ca. 40 minutter.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

December

STROGANOFF PÅ KLASSISK FAGON



Ingredienser

600 g stroganoff
300 g bacon
200 g løg i strimler
250 g champignon i kvarte
1 tsk. paprika
1 dl tomatpuré
Vand eller bouillon
1 dl piskefløde
50 g smør
Salt og peber
1 kg kartofler til mos eller pommes frites.



Fremgangsmåde

Skær bacon i tern, og brun dem sammen med kødet. Kom løg og champignoner i og lad dem brune med.

Tilsæt salt, peber, paprika, tomatpuré, vand eller bouillon så det næsten dækker kødet.

Lad det koge under låg ved svag varme ca. 30-40 minutter til det er mørt. Tilsæt fløden og lad det koge i yderligere 5 minutter.

Server sammen med kartoffelmos eller pommes frites og evt. asier.

OPSKRIFTER

December

UNGHANEBRYST
MED BØNNESALAT, PURE OG GLACE*Ingredienser*

Ungehanebryst 4 stk.
Smør til stegning
Frisk timian 1 lille håndfuld
Salt og peber

100 g hvide tørrede bønner
50 g parmesanost
1 stk citron
2 dl fløde
1/2 dl bouillon
salt og peber

200 g grønne bønner
100 g spæde salater
2 spsk. olivenolie
1 spsk. balsamicoeddike

1 skalotteløg
1 spsk olivenolie
4 kviste frisk timian
1 dl. balsamicoeddike
1 dl kalvefond
2 dl rødvin
1 spsk honning
30 g smør
Peber

*Fremgangsmåde*

Skyl de hvide bønner, og sæt dem i blød i koldt vand i mindst 10 timer. Kassér derefter vandet, og kog bønnerne møre i letsaltet vand i ca. 1 time. Kassér kogevandet, og blend bønnerne med parmesanost, revet citronskal og fløde.

Spæd til med lidt bouillon, til pureen har en passende konsistens. Smag til med salt og peber.

Dup kødet tørt. Krydr med salt og peber, og brun det i smør, til det er gyldent. Læg det dernæst med skindsiden opad på en bageplade med bagepapir. Krydr med lidt timian, og steg i ovnen ved 200° i ca. 15 min.

Hak løget. Varm olien i en gryde, og steg løget et par minutter, uden det tager farve. Tilsæt timian og balsamicoeddike, og kog ind til det halve. Tilsæt bouillon og rødvin, og kog ind til det halve. Si saucen, og hæld den tilbage i gryden. tilsæt honning, og kog, til glacen tykner. tag gryden af varmen, og monter med smør. Smag til med peber.

Nip bønnerne, damp dem i 2 min. og afkøl. Skyl salaten, og slyng den tør. Vend bønner med salat, olivenolie og eddike.

Anrét pureen på tallerkenerne, og servér med ungehanebryst, bønnesalat, og dryp timian-glance over.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

December

SKINKESCHNITZLER



Ingredienser

Paneret skinkeschnitzel med klassisk tilbehør

4 stk. panerede skinkeschnitzler

Fedtstof til stegning

4 bagekartofler

1 pose ærter

kapers

høvlet peberrod

1 citron

benfri sild



Fremgangsmåde

Brun schnitzlerne ved god varme i fedtstof på panden ca. 1 min. på hver side. Dæmp varmen og steg dem færdige ca. 2 min. på hver side.

Server med brasede eller ovnbagte kartofler i skiver eller både, citronskive med revet peberrod, kapers, gaffelbidder og grønne ærter.

Server evt. smeltet smør til.

OPSKRIFTER

December

BACONBØF MED
CHAMPIGNONSAUCE*Ingredienser*

600 g hakket oksekød

4 spsk. rasp

1,25 dl vand

1 æg

125 g bacon i skiver

8 skiver ost

Salt og peber

Champignonsauce

250 g friske champignoner

1 spsk. smør

Citronsaft

Evt. hvidvin

3 dl piskefløde

Evt. meljævning

Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Rasp, vand, salt og peber røres sammen. Står og trækker ca. 10 minutter. Bland det hakkede kød i og rør det godt sammen med ægget. Form farsen til 8 boller, der trykkes lidt flade og ombindes med baconskiver, som holdes fast med en tandstik. Steg bøfferne i smør. Få minutter før bøfferne er færdigstegte, lægges en skive ost på bøfferne. Bøfferne steger nu færdig, til osten er let smeltet/cremet.

Rens og hak champignonerne groft. Steg dem i smør, tilsæt salt, citronsaft og evt. lidt hvidvin. Lad det stå og småsimre 5 minutter. Tilsæt fløde og jævn evt. sauceen, smag til med salt og peber.

Server med kogte kartofler

OPSKRIFTER

December

FARSBRØD MED
OVNSTEGTE RODFRUGTER*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød
2 æg
1 dl mel
1 løg, revet
5 g salt
1 g peber
½ selleri
2 rødbeder
2 gulerødder
1 persillerod
1 pastinak

*Fremgangsmåde*

Rør ingredienserne til farsen sammen og form det til et brød i et ovnfast fad. Rodfrugterne renses og skæres i store tern og lægges ved farsbrødet.
Sæt retten i ovnen ved 180° C i ca. 50 minutter til den er gennemstegt.

OPSKRIFTER

— December —

FARSBRØD MED SPINATSALAT
MED PÆRE OG RYGEOST*Ingredienser*

1 stk farsbrød
150 g skyllet babyspinat
1 pære i tern
150 g rå blomkål i små buketter
Klippet purløg
Dressing:
150 g mager rygeost
3 tsk. olie
Saft af 1/2 citron

*Fremgangsmåde*

Dup spinaten tør fx i et viskestykke og fordel den på en stor tallerken.
Rør dressingen sammen, tilsæt 2 spsk. vand og smag til med salt og peber.
Bland pære og blomkål i dressingen og fordel det over spinaten. Drys med purløg.

Farsbrødet sættes i ovnen ved 180° C i ca. 40 min.

OPSKRIFTER

December

GAMMELDAGS
GRYDEKYLLING*Ingredienser*

1 stk. landkylling
1 bundt persille
25 g margarine
Salt
Sauce
25 g margarine
2 spsk. hvedemel
1 tsk. sukker
Kulør

*Fremgangsmåde*

Kyllingen renses og drysses med salt indvendig. Persillen puttes ind i kyllingen. Gnid kyllingen med salt og brun den, i en stor gryde, på alle sider. Vend brystsidens nedad og hæld vand ved, til det når halvt op til kyllingen. Lad nu kyllingen simre i ca. 1-2 timer. Sørg for at der er væde ved hele tiden under stegningen. Når kyllingen er færdig tages den op af skyen og får lov at trække. Skyen sigtes og der laves sovs af den. Smelt lidt margarine i en gryde, tilsæt noget mel og kom så skyen i lidt efter lidt til sovsen har den retter konsistens. Tilsæt 1 tsk. sukker og kulør. Smag til og eventuelt tilsæt lidt mere salt. Serveres med kogte kartofler og agurkesalat.

OPSKRIFTER

December

FRISK PASTA MED
SKINKESTRIMLER OG RUCOLA*Ingredienser*

500 g skinkekød i strimler
1 spsk. rapsolie
1 lille bæger creme fraiche 38%
1 glas soltørrede tomater, hakkede
og drænet for olie
1 pk. frisk pasta
1 bakke rucola
2 lime
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Sæt en gryde med vand over til pastaen. Sæt en pande over og kom olien på. Når olien er varm, kommes kødet på panden og steges i 2 minutter, så det får farve.

Kom creme fraiche på panden sammen med de soltørrede tomater og vend det rundt med kødet. Tag panden af varmen. Kom den friske pasta i det kogende vand, og kog den i 2 minutter.

Hæld pastaen i en sigte og lad den dryppe af.

Kom pasta og rucola op i panden til kødet og vend det hele godt rundt. Smag det til med salt og peber. Skær lime i både og server dem ved siden af.

OPSKRIFTER

December

ØLKOGTE REVELSBEN
MED BASILIKUMYOGHURT*Ingredienser*

Revelsben
1 løg, halveret
1 helt hvidløg, halveret
1 rød chili, tørret
1 spsk. korianderfrø
20 sorte peberkorn
1 spsk. salt
1/2 l øl
Barbecuemarinade;
4 dl ketchup
1 dl sød chilisauce
300 g brun farin
2 spsk. Worcestershire sauce
2 tsk. stødt koriander
salt
Basilikumyoghurt
3 dl yoghurt
1/2 bundt basilikum
Salt & peber

*Fremgangsmåde*

Kom revelsbenene i en stor gryde med koldt vand, kog dem op, og fjern skummet. Kom løg og hvidløg i gryden til benene sammen med krydderier, salt og øl, og lad det simre i ca. 1 time, indtil benene er godt møre.

Tag herefter benene op, og lad dem køle af.

Rør barbecuemarinade ketchup, chilisauce, brun farin, Worcestershire sauce, koriander og salt, smør benene godt ind i marinaden. Grill benene i ovnen i ca. 10-15 minutter, indtil de er gyldne og sprøde.

Eller giv dem en tur på grillen.

Hak basilikum groft, rør det sammen med yoghurt, og smag til med salt og peber. Anret benene med basilikum, yoghurt, salat, kartofler.

OPSKRIFTER

December

PANDERET MED KARTOFFELMOS
MED GRØNTSAGER*Ingredienser*

Panderet
2 dl vand
2 dl fløde
1 kg kartofler
3 gulerødder
1 broccoli
1½ dl mælk
50 g smør
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Kødet brunes på panden, hvorefter det tilsættes vand og fløde, så det lige dækker. Retten skal småkoge ca. 30 min. Hvorefter den evt. kan jævnes. Skræl kartofler og gulerødder og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i vand uden salt, ca. 20 min. De sidste 8 min. koges broccoli, i mindre buketter, med. Hæld vandet fra, og damp dem helt tørre. Mos kartofler, gulerødder og broccoli og tilsæt mælk lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smør og pisk mosen let, smag til med salt og peber.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

December

SVINEMØRBRAD



Ingredienser

1 svinemørbrad
Salt og peber
2 æbler, fx. Jonagold
Kødsnor
Olie og smør
1 ½ dl piskefløde
Evt. kulør
1 kg kartofler
400 g haricots verts
1 dl røgede eller saltede mandler



Fremgangsmåde

Skær mørbraden godt halvt igennem på langs. Spred ud og læg en plastikpose over og bank dem let flade med hånden eller en kødhammer. Krydr med salt og peber.

Skræl æblerne og skær i stave. Fordel æblet på mørbrad og rul den sammen. Bind mørbradene sammen med kødsnor.

Kom olie og smør i en stegegryde. Brun kødet på alle sider. Tilsæt 2 dl vand og fløden og lad kødet simre under låg ved svag varme i 20 minutter.

Kog kartoflerne møre. Kom bønner i en gryde med vand og salt og lad dem koge møre i 2 minutter.

Tag kødet op og fjern snoren. Skær kødet i mindre stykker og server med sauce, kartofler, bønner og et drys mandler.

OPSKRIFTER

December

PULLED PORK MED
KARTOFFEL-VINAIGRETTE*Ingredienser*

1 kg pulled pork
Bønnesalat
500 g grønne bønner
2 rødløg
1 lille glas kapers
1 dl olivenolie
50 g hasselnødder
Salt og peber
Kartoffelsalat-vinaigrette
500 g kogte kartofler
½ blomkål
3 dl olivenolie
1 dl hvidvinseddike
1 bundt purløg
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Pulled pork sættes i ovnen ved 140° C i ca. 7 timer. Den kan med fordel også tilberedes på grill, jo længere tid den får, jo bedre. Det skal være fuldstændigt mørt, og man skal kunne trække det fra hinanden.

De grønne bønner koges møre og køles af i koldt vand, for at stoppe tilberedningsprocessen. Rødløg snittes fint og hasselnødderne hakkes groft, og vendes i bønnerne. Bønnesalaten vendes sammen med kapers og olivenolien hældes over.

De kogte kartofler skæres i mundrette bider og marineres med olie, eddike, salt og peber. Blomkålen plukkes i små buketter og purløget snittes fint. Det hele vendes sammen. Husk og smag på kartoffelsalaten, om den trænger til mere salt eller peber.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

December

GRYDERET MED
BAGT KARTOFFELMOS*Ingredienser*

700 g gryderet
1½ dl vand
1dl fløde
1 kg melede kartofler i grove stykker
Varmt kartoffelvand
25 g smør
Groft salt
Friskkværnet peber
150 g revet ost

*Fremgangsmåde*

Kødet brunes i gryden, der hældes fløde og vand over. Retten skal småkoge ca. 30 min.
Hvorefter det krydders med salt og peber. Jævn retten og tilsæt evt. lidt kulør.
Kog kartoflerne i ca. 20 min. mos kartoflerne, vend smør, kartoffelvand, 100 g revet ost, salt og peber i. Fordel mosen i en ovnfast skål, drys resten af osten over, bag den i ovnen ved 225° C i ca. 25 min.