

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Uge 37 —

---

## FORLOREN HARE

---



### *Ingredienser*

600 g hakket kalv og flæsk  
2 æg  
1 dl hvedemel  
1½-2 løg, fint hakkede  
salt, peber og timian  
Spsk. ribsgeleé  
Væden fra fadet fra den forlorne hare  
1 spsk. majsstivelse  
salt/peber  
Lidt sovsekulør  
Bacon – ca. to pakker  
4 timiankviste



### *Fremgangsmåde*

Rør det hakkede svinekød med de andre ingredienser.

Først salt, så æg, så løg, så mel og så mælk i.

Form farsen til et farsbrød og læg det i et fad.

Dæk farsbrødet med tynde, lange skiver bacon.

Sørg for, at stykkerne dækker lidt over hinanden, og at de bliver foldet godt ned under farsbrødet, så de ikke vipper op under bagningen.

Hæld lidt væske i fadet sammen med timiankvistene og sæt det i ovnen ved 200°C i ca. en time.

## OPSKRIFTER

Uge 37

## KARBONADER

*Ingredienser*

600 g hakket svinekød  
1 æg  
1 dl rasp  
Salt og peber  
25 g smør eller margarine  
Stuede ærter og gulerødder  
3 gulerødder  
300 g frosne ærter  
3 dl vand  
20 g smør  
2 spsk. mel  
Tilbehør  
Kartofler

*Fremgangsmåde*

Form 4 karbonader ca. 1½ cm høje. Slå ægget ud på en tallerken og pisk det sammen med en gaffel. På en anden tallerken blandes rasp med salt og peber. Vend karbonaderne først i ægget og dernæst i raspen.

Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun karbonaderne, skru ned til middel varme og steg dem, til de er gennemstegte.

Gulerødderne skæres i tern, koges i 3 dl letsaltet vand, ca. 3 minutter. Tilsæt ærterne og kog yderligere 2 minutter. Tag grøntsagerne op med en hulske og gem vandet fra grøntsagerne til saucen.

Rør blødt smør og mel sammen til en bolle. Kom den i grøntsagsvandet og lad den smelte ved svag varme uden omrøring. Rør saucen igennem og kog den et par minutter. Vend grøntsagerne i og smag til med salt og peber.

Serveres med kogte hvide kartofler.

## OPSKRIFTER

Uge 37

## MEDISTER MED STUVET HVIDKÅL

*Ingredienser*

800 g medister  
Margarine  
Stuvet hvidkål  
½ hvidkålshoved (ca. 750 g)  
2 dl vand  
3 spsk. hvedemel  
5 dl letmælk  
Salt og peber  
1 knsp. stødt muskat

*Fremgangsmåde*

Prik hul i den rå medisterpølse med en gaffel. Steg medisterpølsen på en pande med margarine ved svag varme, indtil den er lysebrun og skindet er sprødt.

Snit hvidkålshovedet i strimler. Damp hvidkålen mør i vandet under låg i ca. 5 minutter. Tilsæt 4 dl mælk og ryst det sidste mælk sammen med mel og jævn stuvningen hermed. Lad stuvningen koge i 5 minutter. Smag til med salt, peber og muskat.

Servér med kogte hvide kartofler.

## OPSKRIFTER

Uge 37

## OKSEGRYDE

*Ingredienser*

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

*Fremgangsmåde*

Skær bacon i tern og brun dem sammen med kødet. Kom løg og champignoner skåret i kvarte 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.

Serveres med kartoffelmos eller pommes frites og evt. asier.

## OPSKRIFTER

Uge 37

SKINKE CORDON BLEU MED  
BAGTE RODFRUGTER OG RATATOUILLE*Ingredienser*

4 stk. skinke cordon bleu

1 kg blandede rodfrugter

Tomatsauce

1 løg, finthakket

2 fed hvidløg, finthakket

1 spsk. smør

4 tomater, grofthakkede eller 1 dåse hakkede  
tomater

2 spsk. tomatpuré

2 spsk. soltørrede tomater, finthakket

1 tsk. timian, tørret, eller frisk timian

1 tsk. oregano, tørret

Salt

sort peber, friskkværnet

1 spsk. æblecidereddike

1 nip kokossukker, eller rørsukker (kan undlades)

Grøntsager

1 squash

1 peberfrugt

1 aubergine

2 rødløg

3 tomater

*Fremgangsmåde*Brunes på pande i 2 min på hver side og steges  
færdig i ovnen i 10 min. ved 180 grader.

Rodfrugter:

Skrælles og skæres i grove stykker. Vend med olie  
salt og peber og bag i ovnen i 45 min ved 180  
grader.

Tomatsauce:

Kom løg, hvidløg og smør i en gryde og sauter ved  
middelvarme til løgene er bløde og klare.Tilsæt alle tomater, krydderier samt salt og peber.  
Lad det simre i 20 min.Smag til med æblecidereddike, evt mere salt og  
peber og måske lige et nip rørsukker (fremhæver  
tomatsmagen)

Ratatouille:

Tænd ovnen på 175 grader varmluft.

Smør et ovnfast fad grundigt med smør og fordel  
tomatsaucen i bunden af fadet.Skær alle grøntsagerne i skiver og anret dem på  
skift – enten i en cirkel ved runde fade eller på  
langs i firkantede fade.

Bag i ovnen i 30-40 minutter.