

OPSKRIFTER

Uge 39

OKSEKØDSTÆRTE

*Ingredienser*

600 g oksekød
1-2 løg, i skiver
1-2 peberfrugter
1 lille ds. koncentreret tomatpuré
1 dl. vand
salt, peber, merian
2 fed hvidløg
5 pl. Butterdej
ca. 5 tomater
100-150 g reven ost.

*Fremgangsmåde*

Svits løgene og brun oksekødet, tilsæt peberfrugter, krydderier, puré og vand. Lad det simre i ca. 10 min. Beklæd en tærteform med butterdej. Hæld derefter det hele over i formen. Skær tomaterne i skiver og læg dem ovenpå tærten, drys til sidst osten på.

Bages ca. 35 min ved 200 grader.

Server med salat og flutes.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 39

SHEPARDS PIE



Ingredienser

600 g hakket skinkekød
Olie eller smør
1 finthakket løg
1 stor gulerod
150 g champignon
1 spsk. konc. tomatpuré
1 fed knust hvidløg
1 spsk. frisk hakket timian
eller 1 tsk. tørret timian
Salt og peber

800 g skrællede kartofler
400 g skrællede gulerødder
1 æg
100 g revet ost
Salt og peber



Fremgangsmåde

Brun kødet i lidt olie eller smør, tilsæt løg, gulerod i små tern samt hakkede champignon og steg ca. 4-5 min. tilsæt tomatpuré, hvidløg, timian, salt og peber rør det sammen og kom det i et ovnfast fad.

Skær kartofler og gulerødder i mindre stykker og kog dem møre i usaltet vand.

Hæld vandet fra kartofler og gulerødder og mos dem. Rør grøntsagsmosen sammen med æg og revet ost og smag til med salt og peber.

Fordel grøntsagsmosen hen over kødsaucen og sæt fadet i ovnen ved 200° C i ca. 30 min.

Servér med brød og evt. salat.

OPSKRIFTER

Uge 39

HEL KYLLING MED CITRON,
HVIDLØG OG RØDFRUGTER*Ingredienser*

1 stk. kylling
1 stk. citron
1 stk. hvidløg
1 stk. pastinak
1 stk. persillerod
2 stk. gulerødder
2 stk. løg
2 stk. tomat
1 bundt frisk basilikum
1 dl rapsolie
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Kyllingen gnides i rapsolie. Citroner og hvidløg halveres, og puttes ind i den hele kylling. Krydr med salt og peber både indvendigt og udvendigt. Kyllingen sættes i ovnen ved 200 grader i 45 minutter.

Skræl og skær rodfrugterne, tomater og løg i grove stykker og stove. Læg rodfrugterne ved kyllingen, når den har stegt i 45 minutter. Hele retten steger videre i 25 minutter.

Tag kyllingen ud af ovnen og lad den hvile i 15 minutter.

Vend rodfrugtblandingen med friske basilikumblade. Skær kyllingen ud i 4-6 stykker og stænk den med lidt mere rapsolie.

OPSKRIFTER

Uge 39

FYLDTE KOTELETTER
MED KARRY KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

4 stk. fyldte koteletter
1 kg kogte kolde kartofler
1 porre
2 gulerødder
1 dl mayonnaise
3 dl cremefraiche
1/2-1 tsk. stærk sennep
1/2-1 tsk. citronsaft
1/2 hakket løg
2 tsk. karry
1 tsk. salt
½ tsk. peber

*Fremgangsmåde*

Koteletterne steges i ovnen ved 175° C i ca. 35 min, eller på grillen.

Bland mayonnaise og cremefraiche, tilsæt sennep, citronsaft og hakket løg. Smag til med karry, salt og peber.

Kartoflerne skæres i stykker, og blandes i dressingen sammen med porre i skiver samt groft revet gulerod.

OPSKRIFTER

Uge 39

LANGTIDSSIMRET OKSEGRYDE

*Ingredienser*

800 g bankekød
Smør/olie til stegning
3 løg
4 - 5 fed hvidløg
2 spsk. hvedemel
1 spsk. tomatpuré
2,5 dl rødvin
2 tsk. rødvinseddike (valgfri)
1 liter oksefond/bouillon
1 ds hakkede tomater
1 tsk. worcestershiresauce (valgfri)
1 tsk. sukker
2 laurbærblade
Friske krydderurter fx en lille håndfuld frisk timian og persille eller tørrede urter (fx 2 tsk. timian)
2 stilke bladselleri
3 gulerødder
250 g champignon
1/2 kg kartofler
Salt peber

*Fremgangsmåde*

Dup kødet tørt på et rent viskestykke eller køkkenrulle, krydr med salt og peber og brun ad flere omgange i en stor gryde. Sæt til side og kog evt. gryden af med en smule af rødvinen, som hældes over oksekødet.

Hak løg og hvidløg og svits i samme gryde i fedtstof i cirka 5 minutter, uden at det tager farve. Kom kødet tilbage i gryden, tilsæt hvedemel og rør grundigt. Tilsæt tomatpuré, rødvin, rødvinseddike, fond/bouillon, hakkede tomater, worcestershiresauce, sukker, laurbærblade og tørrede eller friske krydderurter. Ved brug af ovnfast gryde eller stegesko sættes gryden i en 150 grader ovn. Alternativt kan man lade den simre stille og roligt under låg på komfuret. Lad det simre en times tid, inden grøntsager tilsættes.

Skræl gulerødder og skær i grove stykker, skær champignon i kvarte og snit bladselleri. Kom i gryden og lad det hele simre endnu en time, inden kartofler i grove tern tilsættes. Lad det hele simre endnu en times tid, eller indtil kød og kartoffeltern er møre. Den samlede kogetid er cirka 3 timer. Smag til med salt og peber.