

UGE 17

Indhold

750 g oksestrimler

1 bakke boller i karry

600 g hakket oksekød

8 stk. hjemmelavet grillpølser

4 stk. kalkun tournedos

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 17

OKSESTRIMLER "NEW-YORK STYLE"



Ingredienser

750 g oksekød i strimler
½ dl olivenolie
Salt og peber
1 stor pakke nudler
½ dl cognac
2 tsk. Sambal oelek (chili/tomatpasta)
50 g smør
½ bundt frisk mynte
1 lime
1 grøn squash
1 gul peberfrugt



Fremgangsmåde

Oksekødsstrimlerne steges ved høj varme i en wok, krydres med salt og peber.
Sambal oelek tilsættes og brunes godt med strimlerne. Cognac hældes ved og alkoholen koges væk. Tilsæt squash og peberfrugt i tynde strimler og lad det stege i 5 minutter.
Rund retten af med smørret, og til sidst presses der limesaft over retten, og der rives frisk mynte henover.
Serveres med frisk kogte nudler.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 17

BOLLER I KARRY



Ingredienser

1 bakke boller i karry



Fremgangsmåde

Varmes i ovn eller gryde og serveres med ris.

OPSKRIFTER

Uge 17

OVNBAGTE KØDBOLLER
MED MELONSALAT*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
1 tsk. dijonsennep
25 g pinjekerner
2 spsk. hakket bredbladet persille
1 tsk. groft salt og friskkværnet peber
2 tsk. olivenolie

Små bagte kartofler med melon

1 kg små kartofler
4-5 nye rødløg (300 g)
1 spsk. olivenolie
2 tsk. friske rosmarinkviste
(evt. 1½ tsk. tørret)
½ honningmelon (400 g)

Drys og bønnesalat

Hakket persille
250 g grønne bønner
Dressing
1 tsk. extra jomfruolivenolie
2 tsk. dijonsennep
2 tsk. citronsaft
1 spsk. frisk merian eller persille, hakket
Evt. 1 fed knust hvidløg
Salt og friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Ælt kødet sammen med sennep, vand, pinjekerner, hakket persille, og krydr med salt og peber. Del kødet i 8 små stykker. Form dem til kugler og tril dem i olie i et ovnfast fad. Sæt fadet i ovnen, tænd på 225° C og bag ca. 30 minutter, eller til kødet er gennembagt.

Skrub kartoflerne. De største kan evt. skæres i halve. Pil løgene og skær i både. Bland sammen med olie og rosmarinkviste i en bradepande med bagepapir. Bag ved 225° C til kartoflerne er møre, ca. 35 minutter. Rør et par gange under bagningen. Skal de bages sammen med kødbollerne skal ovnen stå på 200° C med varmluft.

Skær melon i tern. Bland melonen i kartoflerne lige før servering. Krydr med salt.

Nip enderne af bønnerne og kog dem i letsaltet vand til de er møre, men ikke for bløde, ca. 4 minutter. Lad dem dryppe af i et dørslag. Rør alle ingredienser til dressingen sammen, og vend den sammen med bønnerne.

Servér salaten lun eller evt. kold.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 17

HJEMMELAVEDE GRILLPØLSER



Ingredienser

8 stk. pølser
1 løg
1 spsk. olivenolie
300 g perlespelt eller hvedekerner
Salt og peber
300-400 g grønkål
2 æbler
4 stængler bredbladet persille
Kerner af 1 granatæble
20 g valnødder
Dressing
2 tsk. dijonsennep
1 spsk. grov sennep
2 spsk. hvidvinseddike
2 spsk. honning
1 dl olivenolie
Salt og peber



Fremgangsmåde

Pølserne steges gyldne på begge sider.
Snit løget fint, og brun det af i olivenolie i 2-3 minutter. Tilsæt speltkernerne, og vend det godt sammen. Tilsæt 5 dl vand, og lad det simre i ca. 15-20 minutter, indtil kernerne er møre. Smag til med salt og peber, og køl kernerne af. Skær æblerne i fine både, hak persillen groft, og vend alle ingredienserne til salaten sammen. Pisk alle ingredienserne til dressingen sammen, og smag til med salt og peber.
Anret salaten i en stor skål, og vend den forsigtigt med dressingen lige før servering, eller servér dressingen ved siden af salaten. Groft landbrød kan også serveres til.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 17

KALKUN TOURNEDOS



Ingredienser

4 kalkuntournedos
½ dl vindrukerneolie
Salt og peber

Rabarberchutney

1 bundt friske danske rabarber
300 g sukker
2 spsk. hyldeblomsteddike
1 dl vand

Rå marinerede grøntsager

1 blomkål
1 lille bundt nye gulerødder
1 spidskål
½ bundt estragon
2 dl olivenolie
1 dl hvidvinseddike
1 spsk. honning
Salt og peber

Kartofler

600 g nye kartofler
50 g smør



Fremgangsmåde

De 4 kalkuntournedos krydres med salt og peber. Steges gyldne på en varm stegepande, der skrues ned for varmen og de steges 8-10 minutter på hver side.

Top og bund skæres af rabarberne, og de skylles grundigt. Skæres i 1 cm tykke stykker, der kommes i en gryde med sukker, hyldeblomsteddiken samt lidt vand. Det hele koges i 10 minutter.

Husk og smag på chutneyen om den mangler syre eller sødme til din smag.

Blomkål plukkes i små buketter, de nye gulerødder skrælles, men lad lidt af toppen sidde på. Spidskålen snittes i tynde strimler. Grøntsagerne marineres i olieeddike og honning og smages til med salt og peber. De nye kartofler skræbes og koges i let saltet vand med en smør klar ved, så der stadigvæk er bid i dem.