

UGE 21

Indhold

600 g hakket kalv og flæsk
8 stk. svinekæber
1 stk. ovnret i bakke
600 g kalvefrikassé
4 stk. hakkebøffer

OPSKRIFTER

Uge 21

CORDON BLEU AF KALV OG FLÆSK MED SAUTÉ AF
GULERØDDER, ROSENKÅL, ØSTERSHATTE OG RØDLØG*Ingredienser*

600 g hakket kalv og flæsk
4 skiver god, kogt røget skinke
4 skiver emmentaler 0,5 cm tykke
(gruyere kan også bruges)
1 håndfuld hvedemel
4 æg
1 pose fin rasp
100 g smør
1 smule olivenolie

Sauté

4-6 små nye gulerødder
Ca. 10-15 små rosenkålshoveder
2-3 rødløg
1 bk. østershatte
10 kviste frisk timian
Lidt smør
Lidt rapsolie

*Fremgangsmåde*

Farsen krydres med salt og peber. Tryk farsen fladt ud til 8 pandekager, så de har form som en banket schnitzel. På de 4 af "schnitzlerne" lægges en skive skinke og en skive ost, der ikke må stikke ud over kanten af kødet. Læg en "schnitzel" ovenpå fyldet. Bank kanterne lidt sammen med hånden og dyp hver cordon bleu i mel, pisket æg, så i rasp, endnu engang i æg og endelig i rasp igen. Lad paneringen sætte sig, inden de steges i en blanding af smør og olivenolie.

Klargør grøntsagerne. Skær gulerødder i grove stykker, læg i både og rosenkål i halve. Steg først rosenkålene let gyldne på en brandvarm pande i olie sammen med østershattene. Tilsæt gulerødder. Skru lidt ned for blusset og tilsæt løgene. Krydr med salt, peber og frisk timian.

Server straks din sauté til de nystegte cordon bleu.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 21

SVINEKÆBER



Ingredienser

8 svinekæber
200 g god tørsaltet bacon - du finder det hos din slagter
2,5 dl. god rødvin
1 løg
2 fed hvidløg
1 gulerod
1 blegselleri
2 laurbærblade
1 stjerneanis
1 bundt timian
6 peberkorn
Smør
Salt



Fremgangsmåde

Gnid svinekæberne med salt – gerne 6-12 timer før tilberedning. Skær bacon ud i grove tern og svits det på en pande til det er gyldent. Sæt bacon til side – gem fedtet. Skær alle grøntsager i mindre stykker. Hæld fedtet fra baconen i en stor gryde (der kan tåle at komme i ovnen) og svits grøntsagerne godt og tilsæt krydderierne. Imens svitses svinekæberne på "bacon-panden" i en god klat smør. Herefter lægges de over i gryden til grøntsagerne. Tilsæt rødvin. Sæt gryden i ovnen ved 140°C i 3 timer eller til kæberne er møre.

Server med kartoffelmos, rodfrugtmos eller ris.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 21 —

OVNRET I BAKKE



Ingredienser

1 stk. ovnret i bakke



Fremgangsmåde

Ovnretten varmes i en forvarmet ovn på 220° C i ca. 20 min.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 21

KALVE- FRIKASSÉ



Ingredienser

600 g kalvefrikassé



Fremgangsmåde

Kalvefrikasséen varmes i en gryde til den er min.
75° C. Server den med kogte kartofler.

OPSKRIFTER

Uge 21

HAKKEBØFFER MED
ASPARGESSALAT OG KOLD SAUCE*Ingredienser*

4 stk. hakkebøffer
Aspargessalat med bacon og æg
400 g asparges, grønne, friske
20 g estragon
25 g skalotteløg, hakket
40 ml vinaigrette
Peber
Flagesalt/havsalt
2 stk. Æg, hårdkogte
50 g bacon, små tern
15 g kapers
Kold creme sauce med urter
1 lille bundt persille, hakket
400 g fed creme fraiche
2 spsk. mayo
½ fed hvidløg, presset
Lidt citronsaft
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Kalvefrikasséen varmes i en gryde til den er min. 75°C. Server den med kogte kartofler. Steg hakkebøfferne på panden eller på grillen.

Asparges og vinaigrette

Skær den nederste del af dine asparges. Damp dem let i ovnen: ca. 4 minutter (Afhængig af tykkelsen). Hak 2/3 af estragonen. Bland estragon og skalotteløg med vinaigrette og smag til med salt og sort peber.

Hak æggene og stil til side. Steg bacon, fjern fedtet.

Anretning

Anret asparges med dressing, hakket æg, kapers, bacon og resten af estragonen.

Saucen

Blend persillen med lidt af creme fraichen og hvidløget. Vend derefter resten af creme fraichen og mayonnaisen i og smag til med salt og peber og evt. lidt citronsaft.

Servér gerne med kogte nye kartofler.