

UGE 37

Indhold

600 g hakket kalve og skinkekød

600 g hakket skinkekød

1 stk. ovnret i bakke

800 g panderet

8 stk. grillpølser

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. ribsgele
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 —

OVNRET I BAKKE

*Ingredienser*

1 stk. ovnret i bakke

*Fremgangsmåde*

Varm ovnretten i forvarmet ovn på 220° C i ca. 20 minutter.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 37 —

PANDERET



Ingredienser

800 g panderet



Fremgangsmåde

Panderetten steges på høj varme til kødet er gennemtilberedt.

OPSKRIFTER

— Uge 37 —

GRILLPØLSER
MED SPIDSKÅLSALAT*Ingredienser*

8 grillpølser
Spidskålsalat:
1 spidskål snittet fint i strimler
1 bundt hakket estragon
100 g saltede mandler, hakket groft
Dressing: (vinaigrette)
2 dl smagsneutral olie
4 spsk. æblecidereddike
1 spsk. grovkornet sennep
Salt/peber

*Fremgangsmåde*

Grillpølserne grilles eller steges på panden.
Pisk alle ingredienserne til dressingen sammen og smag til med salt og peber.
Vend alle salat-ingredienserne sammen og vend dressingen deri. Servér i en flot skål.

Servér det evt. med kogte kartofler og urtedressing.