

NOVEMBER

Indhold

4 stk. hakkebøffer med krydderkant

4 stk. kyllingebryst

4 stk. koteletter

600 g whiskysteg (tykstegsfilet)

600 g hakket oksekød

600 g hakket skinkekød

600 g chilimarineret kæmpesteak

1 bakke boller i karry

1 stk. ovnret i bakke

1 stk. lasagne

800 g slagterbacon

800 g panderet

4 stk. lammekoteletter

OPSKRIFTER

November

HAKKEBØFFER
MED KRYDDERKANT OG WHISKYSAUCE*Ingredienser*

4 stk. krydrede hakkebøffer
Sauce
2 spsk. paprika
1 spsk. smør
1 dl ketchup
1 dåse tomatpuré
2 spsk. whisky
½ liter fløde
Salt og peber
1 kg små kartofler med skræl
Olie
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Bøfferne steges på panden, ca. 7-8 minutter.

Kartoflerne vendes med olie, salt og peber, sættes i ovnen ved 175° C i ca. 40 minutter.

Svits paprikaen i smørret i en gryde, tilsæt whisky og tomatpure og lad blandingen simre for svag varme. Kom fløde ved, kog sauceen op og smag til med salt og peber.

OPSKRIFTER

November

FARSERET KYLLINGEBRYST
MED KRYDDERURTESAUCE OG TAGLIATELLE*Ingredienser*

4 stk. kyllingebryst
1 æg
½ dl. piskefløde
¼ tsk. karry
¼ tsk. muskat
½ tsk. groft salt
150 g babyspinat

2 dl hønsebouillon
1 dl piskefløde
1 tsk. kørvel, frisk
1 tsk. dild, frisk
1 tsk. persille, frisk
25 g smør
Salt og peber

500 g tagliatelle frisk
100 g rucolasalat
2 bøftomater
3 spsk. olie

*Fremgangsmåde*

2 kyllingebryster deles i lange, tynde og flade skiver. Skiverne lægges så de lapper lidt over hinanden på et stykke mikrobølgeovnsfilm eller stanniol til de danner en firkant. De 2 resterende fileter skæres i mindre stykker og blendes til en fin fars sammen med æg, salt, muskatnød og karry. Fløde tilsættes til sidst.

Blanchér spinaten og tryk den fri for væde. Læg spinaten ud over firkanten af kyllingebrysterne, den fine fars smøres oven på spinaten. Firkanten rulles stramt sammen om fyldet og rouladen sættes i ovnen i ca. 35 minutter ved 180° C.

Kog de 2 dl hønsebouillon ned med 1 dl piskefløde tilsættes så saucen bliver jævn. Lige inden servering kommes de hakkede krydderurter i. Saucen tages af blusset og 25 g koldt smør piskes i. Smag til med salt og peber.

Pastaen koges efter anvisning. Skyl rucolaen og nip den i mindre stykker. Bøftomaterne udkernes og skæres i små stykker/strimler. Lige inden servering vendes tomater, rucola og pasta i 3 spsk. varm olie.

OPSKRIFTER

November

TOSKANSKE
KOTELETTER*Ingredienser*

4 koteletter
1/4 dl olivenolie
2 fed knust hvidløg
1 tsk. oregano
1/2 tsk. rosmarin
1 spsk. hvid balsamico
Salt, peber

Kål og rosiner:

1 dl rosiner
1 dl balsamico
50 g mandler
1 spidskål
2 håndfulde rucolasalat
50 g parmesan i flager
Olivenolie
Salt, peber

Tilbehør: Brød, f.eks. ciabatta

*Fremgangsmåde*

Læg koteletterne i en marinade af olivenolie, hvidløg, oregano, rosmarin, balsamico, salt og peber og lad dem trække mindst 30 min. i køleskabet.

Giv rosinerne et opkog i balsamico og lad dem trække, til de er kolde. Rist mandlerne på en tør pande og hak dem groft.

Grill nakkekoteletterne ca. 8 min. på hver side, ikke alt for tæt på gløderne.

Snit spidskålen groft og bland med rucola.

Drys mandler, rosiner og parmesan over salaten og dryp med lidt olivenolie. Krydr med salt og peber

OPSKRIFTER

November

WHISKYSTEG MED KARTOFFEL-
SPINAT CURRY OG AGURKERAITA*Ingredienser*

600 g whiskeysteg

Kartoffel-spinatcurry

1 løg

3 fed hvidløg

1 spsk. rapsolie

1 kg små skurede kartofler

2 dl vand

2 spsk. garam marsala

1 spsk. karry

500 g spinat

Salt

Agurkeraita

3 dl græsk yoghurt

1 stor håndfuld mynteblade

2 agurker

1 tsk. stødt spidskommen

Salt

Tilbehør

200 g lune naanbrød eller

fladbrød

mangochutney

*Fremgangsmåde*

Steg whiskeystegen i lukket grill eller ovn 20-25 minutter ved 170° C. Lad den hvile med stanniol over i 15 minutter inden udskæring.

Kartoffel-spinatcurry

Hak løget og hvidløg groft. Svits løg og hvidløg i olien ved middellav temperatur under omrøring i ca. 5 minutter. Halver kartoflerne og bland dem med løgene. Tilsæt garam marsala og karry, svits et øjeblik og tilsæt vand. Lad kartoflerne simre under låg i ca. 20 minutter til de er møre. Prik i dem med en spids kniv for at mærke.

Skyl spinaten grundigt og bland den med kartoflerne. Skru op for varmen og vend spinaten rundt i kartoflerne til den falder sammen. Smag til med salt.

Agurkeraita

Rør yoghurt med spidskommen og grofthakket mynte. Flæk agurkerne og skrab kernerne ud med en teske. Skær agurkerne i ½ cm tykke skiver og vend dem i yoghurtblandingen. Smag til med salt.

Server med naanbrød eller fladbrød og mangochutney.

OPSKRIFTER

November

PARISER-
BURGER*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
3 spsk. kapers
1 dl finthakkede syltede rødbeder
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber
1 pasteuriseret æggeblomme
25 g smør
4 store burgerboller
1 dl grov sennepspickles
1 liter blandede babysalatblade
½ agurk i skrå skiver
3 skalotteløg i tynde skiver

*Fremgangsmåde*

Rør kødet med kapers, rødbeder, salt, peber og æggeblomme. Form farsen til 4 store, flade bøffer – på størrelse med en burgerbolle. Lad smørret blive gyldent i en stor pande. Steg bøfferne ved kraftig varme, ca. 3 minutter på hver side - hvis bøfferne ønskes gennemstegt, skal de steges et par minutter ekstra. Flæk burgerbollerne og rist dem på begge sider. Smør den del af bollerne der skal bruges som låg med pickles. Læg en bøf på hver af de sprøde bunde. Fordel salat, agurkeskiver og løgringe på bøfferne - og til sidst et låg.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— November —

FARSBRØD MED GORGONZOLA



Ingredienser

600 g hakket skinkekød
1 æg
¼ liter piskefløde
2 finthakkede løg
250 g friske finthakkede champignon-
ner
70 g koncentreret tomatpuré
1 tsk. hvidløgssalt
Groft kværnet peber
15 g smør
150 g gorgonzola
150 g mozzarella



Fremgangsmåde

Farsen røres med mel, æg og rør, og til sidst røres halvdelen af fløden i.
Tomatpuré, hvidløgssalt/hvidløg, salt, peber røres i og til slut løg og champignoner.
Læg halvdelen af farsen i et smurt ildfast fad, fordel gorgonzolaen på og kom resten af farsen over. Smør fordeles over farsen og mozzarellaen drysses ud over.
Resten af piskefløden hældes over.
Bages i ovnen ved 200° C i ca. 60-75 minutter.
Farsbrødet serveres i skiver med ris eller pasta til.

OPSKRIFTER

November

CHILI MARINERET KÆMPESTEAK MED KANTARELLER/
MAJSFRIKASSÉ OG BAGT KARTOFFEL*Ingredienser*

600 g chilimarineret kæmpesteak
Kantarel/majsfrikassé
500 g kantareller
1 ds majs
½ bundt persille
1 fed hvidløg
1 spsk. smør
Salt og peber
Salat
1 bakke hjertesalat
50 g friske hindbær
50 g cashewnødder
1 spsk. balsamicoeddike
Salt og peber
4 store bagekartofler
100 g krydderurtesmør

*Fremgangsmåde*

Bagekartoflerne lægges på en bagerist og stilles i ovnen ved 180° C i ca. 1 time. Du kan med fordel lige stikke en lille urtekniv i kartofflen, glider den nemt igennem, er kartoflerne færdige.

Start op i grillen, og når briketterne er rødglødende, fordeles de i bunden af grillen. Læg risten på og efter 10 minutter ligger du steaken på. Den skal have 8 minutter på hver side.

Kantarel/majsfrikassé

Kantarellerne renses grundigt for jord, evt. med en lille madpensel.

På en varm pande ristes kantarellerne i smør i et par minutter, og i sidste øjeblik tilsættes, majs-kornene og det hakkede persille og hvidløg.

Salat

Hjertesalaten skylles og brækkes i mundrette stykker.

Cashewnødderne ristes gyldne på en tør pande. Salat og nødder lægges på et fad, og der drysses med de friske hindbær. Balsamicoen hældes over, og der smages til med salt og peber.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— November —

BOLLER I KARRY



Ingredienser

1 bakke boller i karry



Fremgangsmåde

Retten varmes i en gryde ved middel varme, til den er 75° C. Servér med ris.

MESTERSLAGTERENS
OPSKRIFTER

— November —

OVNRET I BAKKE



Ingredienser

1 ovnret i bakke



Fremgangsmåde

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

MESTERSLAGTERENS
OPSKRIFTER

— November —

LASAGNE



Ingredienser

1 lasagne



Fremgangsmåde

Lasagnen varmes i forvarmet ovn på 200° C
i ca. 20 min

OPSKRIFTER

November

BRÆNDENDE KÆRLIGHED

*Ingredienser*

450 g slagterbacon
3 løg
50 g smør
Sort peber, friskkværnet

Tilbehør

100 g rødbeder, syltede
1 håndfuld purløg, finthakket
1 håndfuld persille, finthakket

Kartoffelmos:

2 kg kartofler, bage eller store
spise
4 dl sødmælk
400g smør
Salt og peber

*Fremgangsmåde***Kartoffelmos:**

Kog kartoflerne meget møre i usaltet vand og lad dem dampe af bagefter, så evt. vand forsvinder fra kartoflerne. Smelt smør og varm mælken mens kartoflerne koger.

Når kartoflerne er dampet af, moses de sammen med smør og mælk.

Smag til med salt og peber.

Topping til brændende kærlighed:

Steg bacon sprød ved middelvarme og tag det derefter af panden, som bruges til at sautere løgene i baconfedt og smør til de er bløde og klare.

Smag til med friskkværnet peber.

Anret og servér på tallerkener.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— November —

PANDERET



Ingredienser

800 g panderet



Fremgangsmåde

Panderetten steges på høj varme til kødet er gennemtilberedt.

Servér med ris eller kartofler.

OPSKRIFTER

November

LAMMEKOTELETTER MED POMMES ANNA
OG LYS PEBERSAUCE

Ingredienser

4 stk. lammekoteletter

Pommes anna:

1 ½ - 2 kg kartofler

250 g smør smeltet

4 skalotteløg hakket meget fint

Salt og peber

Lys peber sauce:

3 dl hvidvin

350 ml lys kalvefond eller hønsfond (købt hos din lokale slagter)

250 ml piskefløde

1 lille dåse madagaskarpeber

1 gulerod

En håndfuld timiankviste

1 stort løg snittet

2 fed hvidløg, let knuste

1 portion meljævning smørbolle eller maizenajævning



Fremgangsmåde

Pommes anna:

Start dagen før du skal servere din pommes anna!

Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver på mandolin. Kartoffelskiverne vaskes let og lægges på et tørt klæde, hvor de skal duppes tørre med et andet klæde.

Hvis du ikke mener, du kan lave skiverne hurtigt nok til at de ikke oxiderer (bliver brune) så lav lidt ad gangen, det er der intet forkert i. Læg nu et lag kartoffelskiver taglagt i en smurt form med lige kanter og bagepapir i bunden og pensel med smeltet smør, krydder med lidt salt og peber og drys let med de hakkede skalotteløg.

Gentag processen indtil der ikke er flere kartofler tilbage og formen er fyldt godt op. Læg et stykke smurt bagepapir over kartoflerne og bag dem ved 160-180° C i ca. 30-45 minutter. Eller til de er møre. Lad kartoflerne køle lidt på køkkenbordet og sæt dem så i køleskabet så de kan sætte sig, til dagen efter. På dagen hvor de skal serveres, skæres der rundt i kanten af fadet, så kartofflen kan vendes ud på et skærebræt. Her skæres det yderste af kanterne nænsomt af og kartofflen deles i enten kvadrater, rektangler eller anden ønsket form som er passende til en kuvert. På en ovnplade med bagepapir lægges kartoffelstykkerne nu så den side der vendte mod bunden af formen, nu vender op. Der burde nu være tydelige "drageskel" på toppen af kartofflen. Bag nu kartoflerne i en forvarmet ovn på 230° C ca. 20 minutter. til de er gyldne og lækre i farven.

Saucen

Knus halvdelen af madagaskarpeberkornene i en morder, eller med den flade side af en kniv. Skræl guleroden og skær den i stykker.

Sautér løg, hvidløg, gulerod, timian og knust madagaskarpeber i en gryde i ca 3 minutter. Hæld nu hvidvin på og reducér til halvdelen. Hæld nu fond på og lad det småsimre i ca 15-20 minutter. Sigt det hele og tilsæt fløden og de hele madagaskarpeberkorn, der er tilbage. Smag til med salt og syre (eks. citron eller æbleeddike) og eventuelt noget af lagen fra peberdåsen. Når saucen smager som ønsket, jævner du den med en smørbolle til den ønskede konsistens.

Lammekoteletterne steges i olie og smør til de er 52° C i kernen. Anret det hele på tallerkener og servér. Lav evt. en let sylrig grøn salat til.