

JANUAR

Indhold

600 g hakket kalv og flæsk

1 fyldt ribbensteg med sovs

600 g gryderet

750 g panderet med grønt

1200 g hakket oksekød

8 frankfurter

4 stk. marinerede koteletter

1 forloren hare

2 marinerede lammeculotter

800 g flæsk i skiver

4 kyllingebryster med skind

2 fyldt andebryst

1 stk. ovnret i bakke

OPSKRIFTER

— Januar —

FARSBRØD
I BUTTERDEJ*Ingredienser*

250 g spinat
30 g smør
125 g champignon
600 g hakket kalv -og flæskekød
1 æg
1 tsk. salt
Peber
1 fed hakket hvidløg
½ tsk. paprika
5 plader butterdej
Æg til pensling

*Fremgangsmåde*

Damp spinaten i lidt smør, til den falder sammen. Lad spinaten dryppe af og pres overflødig væske væk. Rens svampene og damp dem i resten af smørret. Bland det hakkede kød med æg og krydderier. Bland spinat og de let afkølede champignon i farsen. Rul butterdejen ud og fordel farsen på dejen. Saml dejen om kødet og læg pakken på sammenfoldningen. Pensl farsbrødet med æg og bag i varmluftovn 50-60 minutter ved 180°.

OPSKRIFTER

— Januar —

FYLDT RIBBENSTEG
MED KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

1 stk. fyldt ribbensteg

1 kg kartofler, kogte

100 g radiser

1 agurk

½ bundt purløg

Dressing:

1 hel rygeost

1 dl Creme fraiche

Hvidvinseddike

Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Steges i ovnen ved 175° C med lidt vand i bunden. Steges til en kernetemperatur på 68° C. Hvis sværen ikke er sprød, kan den gives 225° C i kort tid, til den er blevet sprød.

Kan også grilles i kuglegrill.

Del kartoflerne i halve el. kvarte, skær radiser i små stykker, udhul agurken og skær i tern. Hak purløg, og bland rygeost med creme fraiche og hvidvinseddike, tilsæt evt. mere creme fraiche, hvis en mere lind konsistens ønskes. Vend det hele sammen og smag til med salt og peber.

MESTERSLACTERENS

OPSKRIFTER

— Januar —

GRYDERET MED KARRY



Ingredienser

650 g gryderet
2 spsk. karry
150 g perleløg
200 g cocktailpølser
100 g ærter
1 rød peber (i strimler)
Vand



Fremgangsmåde

Brun kødet i en gryde med karry. Hæld vand over så det dækker og lad det småkoge ca. 30 min. Tilsæt cocktailpølser, perleløg og peberfrugt. Varm retten igennem. Jævn retten og tilsæt ærterne.
Smag til med salt og peber.

Server med ris, kogt efter anvisningen på pakken.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Januar —

PANDERET MED GRØNT



Ingredienser

750 g panderet
2 dl fløde
1 dl vand



Fremgangsmåde

Retten svitses på panden. Fløde og vand tilsættes, lad det småkoge ca. 30 minutter, hvorefter der smages til med salt og peber. Retten kan jævnes, hvis dette er nødvendigt. Servér med ris, kogt efter anvisning på posen.

OPSKRIFTER

— Januar —

STORE HAKKEBØFFER MED BLØDE LØG,
PANDESAUCE OG POMMES FRITES*Ingredienser*

1200 g hakket oksekød
4 stk. løg
75 g smør
Pomme fritter efter behov
½ liter fløde
Evt. dijonsennep, ribsgelé og syltede agurker.

*Fremgangsmåde*

Snit løg og sautéér i en bredbundet gryde med masser af smør til de er bløde og klare. (smøret må ikke blive meget brunt). Smag til med salt peber og evt. whisky eller cognac.

Form store hakkebøffer på ca. 200 g, så de er glatte i kanten og hak nogle riller på fladerne med en kniv.

Smid pomes fritterne i ovnen som anvist på posen, eller fritér i smagsneutral olie, hvis dette er muligt.

Krydr bøfferne godt med salt og peber og steg dem medium med masser af olie på panden.

Mens bøfferne hviler:

Brug kraften (smagen) fra stegepanden til pandesauce. Hæld fløden på panden og lad den koge op. Smag sauce til med ribsgelé, dijonsennep, lagen fra de syltede agurker, salt og peber. Saucens konsistens kan justeres enten ved at jævne eller lade fløden koge ind.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Januar —

FRANKFURTER MED KARTOFFELSALAT



Ingredienser

8 frankfurter

Kartoffelsalat:

1 kg kartofler

4 æg

1 pk. bacon i tern, 120-150 g

2 dl cheddarost i tern

2 dl finthakket porre

Dressing:

2 dl græsk yoghurt

½ dl tomatpuré

2 spsk. sirup

1 revet eller finthakket fed hvidløg

1 dl hakket persille



Fremgangsmåde

Skræl kartoflerne og kog dem. Hæld vandet fra og lad dem køle af. Skær kartoflerne i mindre stykker. Kog æggene. Pil og halvér æggene.

Steg baconternene og læg dem på køkkenrulle.

Bland alle ingredienserne til dressingen i en serveringsskål. Tilsæt kartoflerne og bland det godt sammen. Læg de halve æg oven på salaten. Strø bacon, ost og porrer over. Stil salaten i køleskab indtil serveringen.

Frankfurterne steges på panden.

OPSKRIFTER

— Januar —

STEGTE KOTELETTER
MED PASTASALAT*Ingredienser*

4 stk. marinerede koteletter

Pastasalat

150 g tørret pasta, fx penne

200 g grønne bønner i halve

200 g grøn squash i strimler

5 fintsnittet forårsløg (ca. 100 g)

100 g cherrytomater i halve

100 g smuldret salatost

1 dl grofthakket bredbladet persille

2 små knuste fed hvidløg

1 spsk. friskpresset citronsaft

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Koteletterne steges på panden ved høj varme.

Pastasalat

Kog pastaen i saltet vand i en stor gryde. Kog den i ca. 8 minutter uden låg og tilsæt bønnerne og kog dem, stadig uden låg i ca. 3 minutter. Hæld det i en sigte og lad det dryppe godt af. Vend pasta og bønner sammen med de øvrige ingredienser. Anret i en skål og pynt med persille. Servér pastasalaten sammen med kylling og brød.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Januar —

FORLOREN HARE



Ingredienser

1 farsbrød

Sauce

½ liter fløde

1 spsk. ribsgele

¾ tsk. groft salt

Friskkværnet peber

1 spsk. lys saucejævner

Evt. kulør

Tilbehør

1 kg kartofler - koges

600 g dampede blandede grøntsager, f.eks. broccoli og grønne

bønner

Ribsgele



Fremgangsmåde

Brun farsbrødet i en forvarmet ovn på 225° C.

Skru derefter ned for ovnen til 180° C og steg til den er 69° C i kernen.

Kom imens en kop vand op i fadet til haren.

Sauce

Sigt væden i fadet over i en gryde.

Tilsæt fløden sammen med gele, salt og peber.

Bring sauceen i kog, tag gryden af varmen og rør saucejævner i.

Kog sauceen ved svag varme og under omrøring i ca. 1 minut. Smag til.

Skær den forlorne hare i skiver i fadet. Hæld lidt sauce i bunden af fadet og servér resten ved siden af sammen med kartofler, grøntsager og ribsgele.

OPSKRIFTER

— Januar —

LAMMECULOTTER
MED BAGTE GULERØDDER*Ingredienser*

2 marinerede lamme culotter
Bagte gulerødder
8 gulerødder, skrællede og halveret på langs
1 spsk. olivenolie
1 tsk. smør
2 dråber teriyaki
1/4 tsk. akaciehonning
Salt
Sort peber, friskkværnet

Dertil

3 håndfulde rucola, skyllet
1/2 citron, saften herfra
Salt og friskkværnet sort peber
30 g feta
2 spsk. græskarkerner, ristet sprøde på panden
1 spsk. pistaciekerner

*Fremgangsmåde*

Brun lamme culotterne på en pande til de er gyldne.
Steg dem i ovnen på 190° C til de er 58° C i kernen.

Gulerødderne:**I ovn**

Vend gulerødderne med olie, teriyaki, lidt honning og kom et par små klatter smør over.

Bag i ovnen i 12 minutter ved 190° C varmluft.

På panden

Kom gulerødder, olie, smør, teriyaki på en pande og rist ved middel – høj varme i 5 minutter, mens gulerødderne vendes hyppigt. Dryp til sidst et par dråber honning over.

Salat med bagte gulerødder

Vend rucola med citronsaft, salt og peber og fordel den på et fad. Anret gulerødderne derpå, smulder feta over og drys med græskarkerner og evt. pistaciekerner.

OPSKRIFTER

— Januar —

DANMARKS NATIONALRET:
STEGT FLÆSK MED PERSILLESOV*Ingredienser*

800 g flæsk, i skiver

Persillesovs

2 spsk. smør

2 spsk. hvedemel

5 dl mælk

1/2 øko citron, saft og skal herfra

2 håndfulde persille, finthakket

Salt og friskkværnet sort peber

Tilbehør

1 kg nye kartofler, kogte

Vand til at koge kartoflerne i

1 spsk salt, til at koge kartoflerne i

*Fremgangsmåde*

Flæsk saltes med en god flagesalt og lægges på en rist over en bradepande beklædt med bagepapir.

Kom rist og bradepande i ovnen og steg flæskeski-
verne i en forvarmet ovn ved 175° C varmluft i 30-
45 minutter, vend dem et par gange undervejs.

Persillesovs

Smelt smør i en gryde ved lav varme.

Pisk mel i til det er en jævn masse, pisk derefter
mælk i lidt ad gangen.

Kog persillesaucen i 5-7 minutter ved mellemhøj
varme, mens den piskes igennem og smag den
derefter til med citronsaft, en smule citronskal,
persille, salt og peber.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Januar —

STEGTE KYLLINGEBRYSTER MED BROCCOLISALAT



Ingredienser

4 stk. kyllingebryster med skind

Salaten

1 broccoli, skåret i små buketter

1/2 dl granatæblekerner

1/2 rødløg, skåret i fine tern

2 spsk. solsikkekerner

2 spsk. tørrede tranebær eller rosiner

3 skiver bacon

Dressing

1 dl yoghurt naturel, eller creme fraiche 18%

4 spsk. mayonnaise

1 tsk. rørsukker

Flagesalt

Sort peber, friskkværnet



Fremgangsmåde

Skær bacon i skiver og steg det på panden til det er sprødt. Lad det dryppe af på et stykke køkkenrulle og hak det derefter groft.

Rør dressingen sammen af yoghurt, mayonnaise, sukker, salt og peber. Smag til – den er også lækker med en smule dijonsennep.

Vend alle råvarerne til salaten og dressingen sammen i en stor skål – tag evt. lidt broccoli, bacon og granatæblekerner fra til topping.

Kyllingebrysterne steges på panden med masser af olie. Servér evt. med et lækkert brød til.

OPSKRIFTER

— Januar —

FYLDT ANDEBRYST
MED GRØNKÅLSSALAT*Ingredienser*

2 stk. fyldt andebryst
Grønkålssalat
6 store blade grøn kål plukket fra stilken
¼ rødkål snittet fint
1 dl bulgur, kogt møre i saltet vand og afkølet
2 dl edamamebønner
Ca 200 g hummus
1 spsk. olivenolie
Salt/peber

*Fremgangsmåde*

Andebrysterne brunes på panden og steges færdigt i ovnen på 190° C varmluft, til de er 60° C i kernen. Vask grønkålen grundigt og pluk den i mundrette stykker.

Bland alle ingredienserne på nær hummus.

Vend salaten med olivenolie og krydder med salt og peber. Flyt salaten over i en pæn skål og servér.

Hummus serveres i en lille skål ved siden af.

MESTERSLAGTERENS
OPSKRIFTER

— Januar —

1 STK. OVNRET
I BAKKE



Ingredienser

1 stk. ovnret i bakke



Fremgangsmåde

Ovnretten steges i ovnen på 220° C til i ca. 30 minutter (Eller efter slagterens anvisning)