

OPSKRIFTER

Juli

SVINEKAM
MED SVÆR*Ingredienser*

1,2 kg svinekam med svær
Cous cous af blomkål
1 blomkål
100 g blandet nødder
2 æbler
200 g jordskokker
Salt og peber
2 spsk. æbleeddike
Æblechutney:
4 søde æbler
1 zittauerløg
2 spsk. æbleeddike
2 spsk. rørsukker
1 dl æblejuice

*Fremgangsmåde*

Svinekammen drysses med salt mellem de ridsede svær, og lægges i en bradepande med lidt vand ved. Svinekammen steges i en 190°C varm ovn i ca. 2 timer eller til en ker-
netemperatur på 68°C. Blomkålen plukkes i buketter, der blendes i en foodprocessor til et fint pulver. Jordskokkerne skrælles og skæres i små tern. Vinteræblerne skæres i små tern, det hele vendes sammen og smages til med salt og peber samt æbleeddike. Drys groft hakkede nødder over. Zittauerløg pilles og snittes fint i små tern. Æblet skæres i grove tern med skræl på. Æbleeddike, rørsukker, og æblejuice koges op, hvorefter løg og æbler kommes i gryden. Det småsimre i 20 minutter ved svag varme. Æblechutneyen køles ned og sættes i køleskab i ½ time, den skal serveres kold.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Juli

RØDVINSBØFFER MED BROCCOLITÆRTE



Ingredienser

(tærtedejen kan evt. købes færdig for at lette processen)

4 rødvinsbøffer
3 spsk. olie
3 spsk. vand
1 dl fuldkornshvedemel, grahamsmel eller grahamsmel
150 g hvedemel
1 knsp. salt
1 æg

250 g broccoli
3 porrer
4 æg
150 g hytteost 4 %
3/4 tsk. salt Peber
100 g reven ost
50 g mandler
Tilbehør
Fuldkornsflûtes og grøn salat.



Fremgangsmåde

Kom olie, vand, de to slags mel og salt i en skål og bland det sammen. Saml dejen med ægget. Udrul dejen og kom den i en smurt tærteform 24 cm i diameter. Del broccolien i små buketter. Skær stokken i små tern. Rens porrerne grundigt og skær dem i tynde skiver. Kog broccoli og porrer i letsaltet vand ca. 5 minutter og afdryp dem i en sigte. Rør broccoli, porre, æg, hytteost, salt, peber, ost og mandler sammen. Fordel massen i tærten. Bag tærten ca. 50 minutter ved 175°C på midterste ovnribbe. Bøfferne steges eller grilles i 2-3 minutter på hver side lige inden servering.

OPSKRIFTER

Juli

KYLLINGEBRYSTER "MEXICO"
MED RØDBEDERISOTTO*Ingredienser*

4 kyllingebryster
2 løg
1 - 2 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie
1 spsk. smør
500 g rødbeder
350 g aborio ris (risottoris)
Frisk timian
1 - 1,2 liter grøntbouillon
Salt og peber
Parmesanbrud
35 g friskrevet parmesan
Evt. lidt tørrede krydderurter

*Fremgangsmåde*

Hak løg og hvidløg og sauté dem i smør og olivenolie. Skræl rødbederne og riv dem groft. Tilsæt rødbeder, ris og et par kviste timian og sauté videre til alle grønsager og ris er fedtet godt ind. Tilsæt den kogende bouillon. Begynd med at tilsætte et par deciliter ad gangen og lad den koge godt ind mellem hver tilsætning. Forsæt tilberedningen på denne måde til bouillon er brugt op, og risene er møre - det tager 18-20 minutter. Smag til med salt og peber og servér risottoen rygende varm, evt. med lidt ekstra timian og bagt parmesan.

Parmesanbrud

Bland evt. den revne parmesan med lidt tørrede krydderurter og bred den i et tyndt, jævnt lag på en plade med bagepapir. Bag osten ved 225° C i 4-5 minutter til den er smeltet og gylden. Tag den ud og lad den bagte parmesan afkøle. Bræk parmesanen i store, grove brud og servér ovenpå risottoen. (Kan tilberedes i forvejen)

OPSKRIFTER

Juli

KARBONADER MED SELLERI
OG BASILIKUMSPESTO*Ingredienser*

4 karbonader
1 knoldselleri
Olivenolie
Salt
150 g basilikum
1 fed hvidløg
50 g parmesan
50 g ristede pinjekerner
1 dl olivenolie
1 citron

*Fremgangsmåde*

Tænd ovnen på 200°C. Skrub eller skræl sellerien og skær den i tykke både. Vend bådene med olie og salt. Bred dem ud på en bageplade, og bag dem i ovnen i ca. 35 minutter eller til de er møre. Skyl basilikummen. Blend den med hvidløg, parmesan, pinjekerner og til sidst olivenolie. Smag til med salt. Steg karbonaderne i olie eller smør på en pande. Skær citronen over, og rist den med skæreflader nedad på en varm, tør pande til den er gylden. Servér karbonaderne med den bagte selleri, grønkålspesto og dryp med saft fra den ristede citron

OPSKRIFTER

Juli

OVNBAGTE OKSEKØDSBOLLER
MED OSTEFYLD OG PASTA*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
75 g fast ost, f.eks. Samsø
½ tsk. groft salt
½ tsk. paprika eller cayennepeber
1 spsk. olivenolie
1 hvidløg
500 g cherrytomater
1 mellemstor squash
Friskkværnet peber
400 g pasta

*Fremgangsmåde*

Skær osten ud i 12 små firkanter. Ælt kødet med salt og paprika eller cayennepeber. Del kødet i 12 portioner. Tril en kugle med et stykke ost i hver. Læg dem i et ovnfast fad. Pensl kødbollerne med olie. Del hvidløget ud i hele fed med skræl. Læg dem mellem kødbollerne sammen med hele cherrytomater og squash skåret i stykker på størrelse med tomaterne. Sæt fadet i ovnen og tænd på 200°C. Bag ca. 25 minutter til kødet er gennembagt. Sæt vand over i en gryde, og bring det i kog. Kom salt og pastaen i. Kog uden låg og rør af og til i gryden. Kog pastaen "al dente", det betyder, at den skal gøre lidt modstand, når man bider i den. Kogetiden varierer fra få minutter for frisk pasta op til ca. 15 minutter for tørret. Læs på emballagen. Tag en smagsprøve og bedøm om pastaen er færdig. Hæld pastaen i et dørslag. Tilsæt evt. 1 tsk. smør eller olivenolie, så smager den bedre og klitrer ikke så let. Servér evt. med en grøn salat eller tomatsalat.

OPSKRIFTER

Juli

BACONRULLER

*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød
1 stort løg
1 æg
1 dl mælk
2-3 spsk. hvedemel
2 tsk. groft salt
Friskkværnet peber
8 skiver slagterbacon
1 kg kartofler
1 stor porre
1 spsk. olie
3-4 dl fløde (madlavningsfløde eller piskefløde) – der kan også bruges halv fløde og halv mælk
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Rør farsen sammen med salt – og tilsæt herefter revet løg, æg, mælk, hvedemel og peber. Lad gerne farsen hvile en halv times tid. Halvér baconskiverne på midten og læg 2 halve stykker bacon side om side, så de danner en lille firkant. Tag 1/8 af farsen og form den til et lille aflangt farsbrød. Læg farsen på baconfirkanten, fold baconstykkerne op omkring farsen og læg herefter rullen med sammenføjnngen nedad. Fortsæt til al fars/bacon er brugt. Skrub eller skræl kartoflerne. Skær dem i tynde skiver og kom dem i et stort, ildfast fad. Skyl porren og skær den i tynde ringe. Sautér porre-ringene i lidt olie på en varm pande i et par minutter. Hæld derefter porrer i fadet sammen med kartoflerne. Drys med salt og peber og hæld fløde/mælk ved. Placer baconrullerne på toppen og sæt fadet i ovnen ved 200°C i ca. 1 time eller til baconrullerne er færdige og kartoflerne møre og gyldne. Servér evt. med kogt broccoli eller andre kogte grøntsager.

OPSKRIFTER

Juli

KALKUNSCHNITZLER
A LA "HOLSTEIN"*Ingredienser*

4 kalkunschnitzler
2 æg
3 dl rasp
1 dl vindrukerneolie
Salt og peber
4 æg
1 lille glas kapers
1 lille glas ansjoser
500 g frosne ærter
250 g smør
1 kg kogte kartofler
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Kalkunschnitzlerne paneres i æg og rasp og steges gyldne i vindrukerneolien ca. 6 minutter på hver side, krydres under stegningen med salt og peber. De kogte kartofler halveres og brases på en stor pande i 50 g smør. Der laves 4 spejlæg. De resterende 200 g smør smeltes og bruges som smørsovs. Ærterne kommes i kogende vand i et par minutter. Schnitzlerne anrettes med et spejlæg på toppen, pyntet med kapers og ansjoser og der serveres smørsovs, brasede kartofler samt ærter til.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Juli

BRÆNDENDE KÆRLIGHED



Ingredienser

500 g bacon i tern
2 store løg i tern
50 g smør
Salt og peber



Fremgangsmåde

Steg bacon sprødt ved middel varme og tag det af panden. Sauter løg i baconfedtet og smør til de er gyldne. Vend det sprøde bacon i og smag til med salt og friskkværnet peber. Serveres med kartoffelmos, rødbeder og finthakket persille

OPSKRIFTER

Juli

GLASERET
HAMBURGERRYG*Ingredienser*

800 g hamburgerryg
2 tsk. sennep
2 tsk. brun farin
2 tsk. rasp

*Fremgangsmåde*

Kog hamburgerryggen ved svag varme i 40 minutter og lad den trække i vandet i 10 min. Tag den op og pil nettet af hamburgerryggen og læg den i et ovnfast fad. Rør sennep og brun farin sammen og smør det på hamburgerryggen og drys med rasp. Stil fadet i ovnen ved 230°C i 10-15 minutter. Lad kødet hvile i 10 min inden udskæring. Serveres med nye danske kartofler og urtedressing lavet af creme fraiche.

OPSKRIFTER

Juli

ROASTBEEF
MED POMMES RAFFLES*Ingredienser*

1 roastbeef
1 kg kartofler
2 æg
2 dl fløde
1 hvidløg
1 rosmarin kvist

*Fremgangsmåde*

Kog roastbeef i 15 min og brun den af på panden. Krydr med salt og peber.

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver på ca. ½ cm. Blanchér i kogende vand med salt i 2 minutter.

Lav en masse af æg, fløde 1 tsk. salt, friskkværnet peber, hakket hvidløg og rosmarin. Læg kartoflerne i et smurt fad og byg op lagvis med kartofler og æggemassen.

Bages i ovn i 20-40 minutter ved 200°C alt efter tykkelsen, mærk efter med en spids kniv.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Juli

ENEBÆRGRYDE



Ingredienser

500 g skinkekød i tern
25 g smør
4 tørrede enebær, knust
½ tsk. rosmarin
1 ½ dl fløde
1 dl creme fraiche 38%
Salt
Peber
Kulør



Fremgangsmåde

Brun kødet i smør og tilsæt knust enebær, rosmarin, fløde, creme fraiche, salt og peber. Lad det simre under låg i 60 minutter, tilsæt kulør og smag til.

Serveres med kartoffelmos

OPSKRIFTER

Juli

PANDERET MED RÅKOST AF
KÅL MED MANDLER OG APPELSIN*Ingredienser*

750 g panderet

400 g spidskål

2 spsk sesamfrø

125 g smuttede mandler

Olie

Salt

2 økologiske appelsiner

Saft af 1 citron

2 spsk honning

1 spsk æbleeddike

2 spsk rapsolie

Salt

peber

*Fremgangsmåde*

Panderetten steges efter slagterens anbefaling.

Snit kålen så fint som muligt og læg den i koldt vand, så det bliver sprødt. Rist frøene til de er gyldne, vend mandler med lidt olie og salt og rist dem gyldne på panden.

Lav en marinade af citronsaft, honning, eddike, olie, krydret med salt og peber.

Vend kålen i marinaden og vend sesam, mandler og appelsinfileter i.

OPSKRIFTER

Juli

SENNEPSKOTELETTER MED
PILLEKARTOFLER OG ÆRTER*Ingredienser*

4 stk. koteletter
1 tsk. salt
Friskkværnet peber 125
2 spsk mel
1 spsk olie
3 løg i skiver
1 spsk vineddike
2 ½ dl bouillon
1 spsk dijonsennep
½ dl fløde

*Fremgangsmåde*

Vend koteletter i mel, krydret med salt og peber. Brun dem i olie ca. 1 minut på hver side. Tag dem af panden og svits løgene gyldne. Tilsæt eddike, bouillon, sennep og fløde og kog sovsen op. Ilæg koteletter og lad simre i ca. 5 minutter, til de er gennemstegte.

Serveres med pillekartofler og ærter

OPSKRIFTER

Juli

SVINEROAST MED
PERLESPILT SALAT*Ingredienser*

1 svineroast
300 g perlespelt
4 skiver spegeskinke
4 stængler bladselleri i tern
3 æbler i tern
2 spsk hakkede milde løg
4 spsk æbleeddike
4 spsk koldpresset rapsolie
Havsalt
Friskkværnet peber
100 g feta

*Fremgangsmåde*

Roasten steges i ovnen ved 180°C i ca. 35 minutter til en kernetemperatur på 75°C. Lad den hvile i 10 minutter inden den skæres.

Kog perlespelten efter anvisningen og køl af. Bag skinken sprød på en bageplade i ovnen ved 150°C i 10-15 minutter.

Bland spelt, bladselleri, æbler, løg, eddike og olie og smag til med salt og peber.

Smulder feta på toppen og pynt af med skinken i mindre stykker