

# DECEMBER

## *Indhold*

---

1 stk. marineret svinefilet

600 g stroganoff

4 stk. marinerede unghanebryster

4 stk. skinkeschnitzler

600 g hakket oksekød

600 g hakket skinkekød

1 stk. farsbrød

1 bæger hjemmelavet suppe

1 stk. svinemørbrad

8 stk. svinekæber

1 stk. kalvegrydesteg

800 g roastbeef

750 g hjemmelavet julemedister

1 kg ribbensteg

## OPSKRIFTER

December

MARINERET SVINEFILET  
MED PERLEBYGSALAT*Ingredienser*

1 stk. marineret svinefilet  
250 g perlebyg  
150 g grønne bønner  
150 g blomkål  
200 g cherrytomater  
Dressing  
2 spsk. olivenolie  
1 spsk. æbleeddike eller citronsaft  
Salt og peber  
50 g feta/salatost  
2-3 spsk. sorte oliven

*Fremgangsmåde*

Kog perlebyggen efter anvisning på emballagen, og afkøl den. Nip bønnerne og kog dem 2 minutter i letsaltet vand. Afdryp og afkøl dem. Skær blomkålen i små buketter. Halver tomaterne. Kom perlebyg, bønner, blomkål og tomater i en skål. Pisk dressingen sammen og dryp den over. Fordel fetaost og oliven over. Svinefileten grilles i lukket grill eller ovn i ca. 40 minutter.

## OPSKRIFTER

December

STROGANOFF  
PÅ KLASSISK FACON*Ingredienser*

600 g stroganoff  
300 g bacon  
200 g løg i strimler  
250 g champignon i kvarte  
1 tsk. paprika  
1 dl tomatpuré  
Vand eller bouillon  
1 dl piskefløde  
50 g smør  
Salt og peber  
1 kg kartofler til mos eller pommes frites.

*Fremgangsmåde*

Skær bacon i tern, og brun dem sammen med kødet. Kom løg og champignoner i og lad dem brune med.  
Tilsæt salt, peber, paprika, tomatpuré, vand eller bouillon så det næsten dækker kødet.  
Lad det koge under låg ved svag varme ca. 30-40 minutter til det er mørt. Tilsæt fløden og lad det koge i yderligere 5 minutter.  
Server sammen med kartoffelmos eller pommes frites og evt. asier.

## OPSKRIFTER

December

UNGHANEBRYST  
MED BØNNESALAT, PURE OG GLACE*Ingredienser*

Ungehanebryst 4 stk.  
Smør til stegning  
Frisk timian 1 lille håndfuld  
Salt og peber

100 g hvide tørrede bønner  
50 g parmesanost  
1 stk citron  
2 dl fløde  
1/2 dl bouillon  
salt og peber

200 g grønne bønner  
100 g spæde salater  
2 spsk. olivenolie  
1 spsk. balsamicoeddike

1 skalotteløg  
1spsk olivenolie  
4 kviste frisk timian  
1 dl. balsamicoeddike  
1 dl kalvefond  
2 dl rødvin  
1 spsk honning  
30 g smør  
Peber

*Fremgangsmåde*

Skyl de hvide bønner, og sæt dem i blød i koldt vand i mindst 10 timer. Kassér derefter vandet, og kog bønnerne møre i letsaltet vand i ca. 1 time. Kassér kogevandet, og blend bønnerne med parmesanost, revet citronskal og fløde. Spæd til med lidt bouillon, til pureen har en passende konsistens. Smag til med salt og peber.

Dup kødet tørt. Krydr med salt og peber, og brun det i smør, til det er gyldent. Læg det dernæst med skindsiden opad på en bageplade med bagepapir. Krydr med lidt timian, og steg i ovnen ved 200° i ca. 15 min.

Hak løget. Varm olien i en gryde, og steg løget et par minutter, uden det tager farve. Tilsæt timian og balsamicoeddike, og kog ind til det halve. Tilsæt bouillon og rødvin, og kog ind til det halve. Si saucen, og hæld den tilbage i gryden. tilsæt honning, og kog, til glacen tykner. tag gryden af varmen, og monter med smør. Smag til med peber.

Nip bønnerne, damp dem i 2 min. og afkøl. Skyl salaten, og slyng den tør. Vend bønner med salat, olivenolie og eddike.

Anrét pureen på tallerkenerne, og servér med ungehanebryst, bønnesalat, og dryp timian-glance over.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

December

## SKINKESCHNITZLER



### *Ingredienser*

Paneret skinkeschnitzel med klassisk tilbehør

4 stk. panerede skinkeschnitzler

Fedtstof til stegning

4 bagekartofler

1 pose ærter

kapers

høvlet peberrod

1 citron

benfri sild



### *Fremgangsmåde*

Brun schnitzlerne ved god varme i fedtstof på panden ca. 1 min. på hver side. Dæmp varmen og steg dem færdige ca. 2 min. på hver side.

Server med brasede eller ovnbagte kartofler i skiver eller både, citronskive med revet peberrod, kapers, gaffelbidder og grønne ærter.

Server evt. smeltet smør til.

## OPSKRIFTER

December

BACONBØF MED  
CHAMPIGNONSAUCE*Ingredienser*

600 g hakket oksekød

4 spsk. rasp

1,25 dl vand

1 æg

125 g bacon i skiver

8 skiver ost

Salt og peber

Champignonsauce

250 g friske champignoner

1 spsk. smør

Citronsaft

Evt. hvidvin

3 dl piskefløde

Evt. meljævning

Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Rasp, vand, salt og peber røres sammen. Står og trækker ca. 10 minutter. Bland det hakkede kød i og rør det godt sammen med ægget. Form farsen til 8 boller, der trykkes lidt flade og ombindes med baconskiver, som holdes fast med en tandstik. Steg bøfferne i smør. Få minutter før bøfferne er færdigstegte, lægges en skive ost på bøfferne. Bøfferne steger nu færdig, til osten er let smeltet/cremet. Rens og hak champignonerne groft. Steg dem i smør, tilsæt salt, citronsaft og evt. lidt hvidvin. Lad det stå og småsimre 5 minutter. Tilsæt fløde og jævn evt. sauceen, smag til med salt og peber.

Server med kogte kartofler

## OPSKRIFTER

December

FARSBRØD MED  
OVNSTEGTE RODFRUGTER*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød  
2 æg  
1 dl mel  
1 løg, revet  
5 g salt  
1 g peber  
½ selleri  
2 rødbeder  
2 gulerødder  
1 persillerod  
1 pastinak

*Fremgangsmåde*

Rør ingredienserne til farsen sammen og form det til et brød i et ovnfast fad. Rodfrugterne renses og skæres i store tern og lægges ved farsbrødet. Sæt retten i ovnen ved 180° C i ca. 50 minutter til den er gennemstegt.

## OPSKRIFTER

December

FARSBRØD MED SPINATSALAT  
MED PÆRE OG RYGEOST*Ingredienser*

1 stk farsbrød  
150 g skyllet babyspinat  
1 pære i tern  
150 g rå blomkål i små buketter  
Klippet purløg  
Dressing:  
150 g mager rygeost  
3 tsk. olie  
Saft af 1/2 citron

*Fremgangsmåde*

Dup spinaten tør fx i et viskestykke og fordel den på en stor tallerken.  
Rør dressingen sammen, tilsæt 2 spsk. vand og smag til med salt og peber.  
Bland pære og blomkål i dressingen og fordel det over spinaten. Drys med purløg.  
  
Farsbrødet sættes i ovnen ved 180° C i ca. 40 min.



MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— December —

---

## HJEMMELAVET SUPPE

---



### *Ingredienser*

1 bæger hjemmelavet suppe:



### *Fremgangsmåde*

Varmes stille op i en gryde og serveres med friskbagt brød

## OPSKRIFTER

December

FYLDT SVINEMØRBRAD  
MED CHAMPIGNONSAUCE*Ingredienser*

1 stk svinemørbrad  
100 g champignon  
1 rødløg  
200 g bacon i skiver  
1 knsp. peber  
2 tsk. salt  
1 stk. peberfrugt  
2,5 dl piskefløde  
1 løg  
2 fed hvidløg  
1 bdt. timian, tørret

*Fremgangsmåde*

Løg, rødløg, hvidløg og peberfrugt hakkes og svitses på panden, i et par minutter. Tilsæt timian og smag til med salt og peber.

Der skæres en dyb rille i mørbraden på langs så den kan foldes ud, fordel fyldet i svinemørbraden.

Fold kødet sammen og vikl baconskiver omkring.

Champignon renses og svitses kort på panden og lægges sammen med den fyldte svinemørbrad i et ovnfast fad, som sættes i ovnen ved 175° C i 20 - 25 min. Når mørbraden er færdig hældes væden, over i en pande. Tilsæt fløde og lad det koge op.

Smag til med salt og peber.

Serveres med ovnbagte kartofler

## OPSKRIFTER

December

BRAISEREDE  
SVINEKÆBER*Ingredienser*

8 stk. svinekæber  
3 gulerødder  
2 løg  
2 fed hvidløg  
6 timiankviste  
4 dl mørk øl  
2 dl æblemost  
3 spsk. æbleeddike  
Salt og peber  
5 dl okseboullion

*Fremgangsmåde*

Brun kæberne i rapsolie i en stegegryde til de har god farve på alle sider. skræl gulerod, løg og hvidløg, og skær alt i grove stykker, smid dem ned i gryden, og brun dem, og tilsæt til sidst timiankviste, øl, æblemost og eddike, salt og peber. Lad væsken koge ind i 20 minutter, tilsæt så bouillon, og kog forsigtigt op. Skum af for urenheder, når det koger, læg låg på, og sæt herefter kæberne i ovnen ved 150°C, og braiser dem i 1½-2 timer.

Kan serveres med en grov kartoffel mos og en rustik vinter salat til.

## OPSKRIFTER

December

ØLBRAISERET KALVEGRYDESTEG  
MED RØDLØGSMARMELADE*Ingredienser*

1 kalvegrydesteg  
200 g løg, gulerødder, selleri i grove tern  
1 øl  
1 l vand  
50 g smør til saucen  
50 g smør til at brune stegen i  
2 rødløg  
1 dl sukker  
1 dl eddike  
1 tsk. salt  
½ tsk. groftmalet sort peber

*Fremgangsmåde*

Brun stegen af i gryden til den tager farve og tilsæt urterne samt øl og vand. Lad den simre i 1 time og 30 minutter. Sigt skyen og kog den yderligere ind til 3 dl ca. tilsæt det kolde smør i skyen lige inden servering. Træk den fra varmen og skær kødet i skiver, hæld skyen ind over og server med rødløgsmarmeladen.

Pil løgene, og skær dem i tynde skiver. Bland alle ingredienserne i en gryde, og lad væsken koge ind ved svag varme. Smag evt. til med krydderier efter behag, fx kanel, kardemomme, vanilje, fennikelfrø eller ingefær. Kom marmeladen på rene skoldede glas og luk tæt til med det samme. Marmeladen opbevares på køl og kan holde ca. 1 måned.

Alle former for kartofler, kerner kan serveres til.

## OPSKRIFTER

December

ROASTBEEF  
MED BLOMKÅLSSALAT*Ingredienser*

- 1 roastbeef
- 1 blomkål
- 100 g fetaost
- 1 dl yoghurt naturel
- 1 fed presset hvidløg
- Salt og peber
- 1 bakke brøndkarse

*Fremgangsmåde*

Roastbeefen brunes på alle sider. Krydr med salt og peber. Roastbeefen steges i ovn ved 180° C til en kernetemperatur på 48° C. Skær blomkålet i buketter og damp under låg i 3-5 minutter til det er mørt, men stadig har bid.

Mos fetaosten med en gaffel og rør med yoghurt og presset hvidløg. Smag fetacremen til med salt og peber. Dryp fetacremen over blomkålsbuketterne og top med karse.

Server evt. med en bagt kartoffel.

## OPSKRIFTER

December

JULEMEDISTER  
MED GRØNLANGKÅL*Ingredienser*

750 g medister  
Smør til stegning  
Grønlangkål  
Frossen grønkål (ca. 100 g pr. person)  
30 g margarine  
1 dl piskefløde  
Salt  
Sukker

*Fremgangsmåde*

Prik hul i den rå medisterpølse med en gaffel. Steg medisterpølsen på en pande med margarine ved svag varme indtil den er lysebrun og skindet er sprødt.

Grønlangkål tilberedes i stegegryde eller pande. Margarinen smeltes, kålet kommes i, derefter tilsættes piskefløden. Kålet varmes godt igennem og smages til med salt og sukker.

Serveres sammen med små brunede kartofler, rødbeder og sennep.

## OPSKRIFTER

December

RIBBENSTEG OG RØDKÅLSSALAT  
MED SPELT OG ÆBLER*Ingredienser*

1 kg ribbensteg  
2 dl perlespelt  
2 æbler, f.eks. Ingrid Marie eller Cox Orange  
½ liter fintsnittet rødkål  
1 fintsnittet rødløg  
1 dl grofthakkede, tørrede, frugter f.eks. abrikoser, rosiner og tranebær samt lidt syltet ingefær

**Dressing**

2 spsk. olie  
4 spsk. æbleeddike  
2 tsk. akaciehonning  
1 tsk. spidskommen  
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Kog perlespelt efter anvisningen på pakningen, afdryp og afkøl den. Udkern og snit æblerne i både. Rødkål og rødløg fintsnittes. Bland perlespelt, æbler, rødkål samt rødløg med de tørrede frugter. Rør dressingen sammen og smag den godt til med salt og peber, før den blandes med salaten. Den færdige salat trækker 15-20 minutter og gerne længere.

Gnid sværen med groft salt. Sæt stegen i en forvarmet ovn ved 170°C. Kernetemperaturen skal være 75°C i kernen, når stegen tages ud. Er sværen ikke sprød ved en kernetemperatur på 73°C, så sæt ovnen på grill og åben ovnlågen let, men bliv ved ovnen hele tiden og hold øje med at sværen bobler op inden den bliver blanket.