

OPSKRIFTER

Uge 40

PARISERBURGER

*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 chalotteløg 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 min. på hver side - hvis bøfferne ønskes gennemstegt, skal de steges et par min. 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.

OPSKRIFTER

— Uge 40 —

SKINKE GORDON BLEU
MED PASTA OG ÆRTER*Ingredienser*

4 stk. skinke gordon bleu
200 g ærter
300 g båndpasta
50 g persille

*Fremgangsmåde*

Gordonbleuen brunes på panden og lægges i et ildfast fad. Steges i ovnen ved 200° C i ca. 20 min. vendes efter 10 min.

Server med båndpasta og ærter, drysset med persille.

OPSKRIFTER

Uge 40

WOKSTEGTE SKINKETERN MARINERET
MED INGEFÆR OG CITRON*Ingredienser*

500 g skinketern

Marinade:

½ dl friskpresset citronsaft

1 stort knust fed hvidløg

¼ tsk stødt ingefær

1½ tsk sukker

1½ tsk groft salt

Friskkværnet peber

3 spsk. fedtstof

5 gulerødder i stave (ca. 200 g)

2 porrer i 1 cm skrå ringe (ca. 200 g) kan erstattes med sommerløg

1 kinakål i strimler (ca. 225 g)

Pynt

Fint strimlet porretop

*Fremgangsmåde*

Marinade:

Bland citronsaft, hvidløg og krydderier i en plastikpose, egnet til madlavning.

Kom skinketernene i posen og luk den. Vend godt rundt og lad kødet marinere i køleskabet i ca. 10 min.

Lad fedtstoffet blive varm i en wok eller stegegryde ved kraftig varme, men uden at brune. Svits gulerødderne i ca. 1 min. Tilsæt porrer og skinketernene med marinade og svits videre i ca. 4 min.

Nudlerne koges efter anvisning på pakken.

Vend de nykogte nudler og kinakålen sammen med de svitsede grønsager og kød i den varme wok. Smag til. Pynt med porretop og server straks.

OPSKRIFTER

— Uge 40 —

CITRONSKINKE
MED KÅL & KARTOFLER*Ingredienser*

1 citronskinke
4-6 blade fra savoykål
3 æbler, f.eks. gråsten eller guldborg
1 lime
1 rødløg
1-2 spsk. peberrod, gerne friskrevet
2 spsk. god rapsolie
Salt
10 kartofler

*Fremgangsmåde*

Skræl og snit dybe ridser i kartoflerne. Dryp med olie og krydr med salt og peber. Steg dem i ovnen ca. 1 times tid ved 170° C. Sæt skinken i en forvarmet ovn ved 170° C og steg den i 35 minutter eller til en kerntemperatur på 70° C.

Rul savoykålsbladene sammen og snit dem fint. Læg strimlerne på et fad. Skær æblerne i små tern og vend med limesaft. Drys dem over den snittede kål. Snit rødløget fint og drys over sammen med friskrevet peberrod. Dryp rapsolie over salaten og drys med lidt salt.

OPSKRIFTER

— Uge 40 —

BRÆNDENDE KÆRLIGHED

*Ingredienser*

800 g bacon
2 kg kartofler
Groft salt
2 løg
1 bundt purløg

*Fremgangsmåde*

Skræl kartoflerne og kog dem møre. Mos dem ud evt. tilsæt mælk eller smør afhængig af hvor fed en mos der ønskes.

Skær bacon og løg i tern. Brun det af i en gryde i egen fedt. Hvis det er for magert, må der tilsættes lidt fedtstof. Steg til baconen er tilpas sprød. Server med mosen i et fad med bacon og løg ud over.

Pynt med hakket purløg.

Server med syltede rødbeder og groft rugbrød.