

# UGE 48

## *Indhold*

---

1 forloren hare  
800 g hamburgerryg  
1.000 g ribbensteg  
800 g panderet  
4 stk. hakkebøffer

## OPSKRIFTER

Uge 48

## FORLOREN HARE MED VILDT SAUCE

*Ingredienser*

1 stk. forloren hare  
200 g ribsgele  
1 l. sødmælk  
100 g margarine  
4 spsk. hvedemel  
200 g Dana Blue  
Salt og peber  
Kulør

*Fremgangsmåde*

Sæt haren i ovnen, ved 225° C i ca. ½ time.

Sovs:

Hæld sødmælk i en gryde sammen med smør, varm gryden op under omrøring, når smørret er smeltet tilsættes salt, peber, ribsgele og Dana Blue, rør godt og jævn sovsen med en meljævning, tilsæt kulør.

Når haren har været i ovnen i ½ time, tages den ud og sovsen hældes hen over, sættes i ovnen igen i ½ time ved 160° C.

Server med hvide kartofler.

## OPSKRIFTER

Uge 48

HAMBURGERRYG MED RØRT SMØR  
OG GRØNTSAGER*Ingredienser*

1 kg hamburgerryg  
50-75 g blødt smør  
1 blomkål  
4 gulerødder  
250 g bønner  
800 g kartofler  
50 g sennep

*Fremgangsmåde*

Kom hamburgerryggen i en gryde med kogende vand, så det lige dækker. Bring vandet i kog igen og skum. Kog ved lav varme under låg i ca. 40 minutter. Tag gryden fra varmen og lad hamburgerryggen stå ca. 20 minutter i kogevandet. Tag kødet op og fjern nettet. Skær hamburgerryggen i tynde skiver.

Rør smørret med ½-1 spsk. kogende vand eller suppe til det har konsistens som en tyk creme. Kog kartofler og grøntsager. Server med sennep ved siden af.

## OPSKRIFTER

Uge 48

RIBBENSTEG OG BEDESALAT MED BOGHVEDE  
OG LØVSTIKKE, SOVS OG KARTOFLER*Ingredienser*

1 kg ribbensteg  
½ liter fløde  
1 kg kartofler  
Salat:  
500 g gule beder  
500 g rødbede  
100 g bladselleri (blegselleri)  
120 g æble  
15 g boghvede hele  
15 g løvstikke, frisk, finthakket  
8 8 citronsaft  
Olivenolie

*Fremgangsmåde*

Salt og steg ribbenstegen i ovnen på 220° C til den er 70° C i kernen.  
Hæld lidt vand i bradepanden under stegen. Dette skal bruges til sovs, når stegen er færdig.  
Lav brun sovs på stegeskyen med fløden og jævn med mel eller maizena.  
Kog kartofler møre i saltet vand.  
Kog gule beder og rødbederne møre i letsaltet vand. Lad dem køle af, og skær dem derefter i både. Høvl 100 g rå gule beder tyndt på et mandolinjern. Høvl også blegsellerien tyndt på mandolin-jernet, og læg skiverne i isvand. Høvl æblet tyndt, og pluk løvstikken.  
Rist boghveden på en tør, varm pande. Vend bederne, blegsellerien, æblerne og løvstikken, lidt citronsaft og olivenolie.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Uge 48 —

---

## PANDERET

---



### *Ingredienser*

800 g panderet



### *Fremgangsmåde*

Panderetten steges ved høj varme på panden, til kødet er gennemtilberedt.

## OPSKRIFTER

Uge 48

## HAKKEBØFFER MED POMMES FONDANT OG BEARNAISE

*Ingredienser*

4 stk. hakkebøffer

**Sauce bearnaise**

4 æggeblommer

500 g smør, klaret.

Cayennepeber efter smag

Salt

Et godt bundt hakket estragon og kørvel blade  
(stilkene bruges til essens)

1 ½ dl bearnaise essens

**Bearnaise essens**

2 dl hvidvin

2 dl estragon eddike

50 g hakkede skalotteløg

Lidt groft knust peber

Estragon og kørvel stilkene fra de hakkede  
blade

**Pommes fondant**

5 store bagekartofler

Salt

Peber

150 g smør

Et bundt timiankviste

4-5 spsk. smagsneutral olie til stegning

1 liter hønsebouillon/fond

*Fremgangsmåde*

Steg bøfferne på panden i olie eller smør.

**Bearnaise essens** (kan købes)

Ingredienserne koges op og reduceres til en tredjedel. Sigt væsken over i en lille skål og afkøl let.

**Sauce bearnaise**

En lille gryde placeres i vandbad eller over svag varme. Smelt smørret i vandbad så vollen (det hvide) skiller fra det gule fedt. Hæld fedtet i en beholder for sig selv. Léger æggeblommerne med essensen. Dvs. pisk over svag varme, til du når en cremet tyk konsistens. (Dette sker ved 80° C). Du må ikke stoppe med at piske. Når blommerne er legeret, piskes smørret i, i en tynd stråle lidt ad gangen. Når alt smørret er pisket i, smages saucen til med salt og cayennepeber.

Til sidst vendes de hakkede estragon og kørvel blade i.

**Pommes fondant**

Skræl bagekartoflerne og skær dem til i ensartede rektangulære eller kvadratiske klodser.

Varm olien op i en pande med høj kant, som kan tåle at komme i ovnen. Steg kartoflerne på alle sider, så de bliver fint gyldne. Tilsæt smørret og lad det bruse op, uden det branker. Hæld bouillon ved, så det står halvvejs op om kartoflerne. Dæk med alufolie og sæt dem i ovnen på 200° C i ca. 20 minutter eller til de er møre.