

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 24 —

GRYDERET



Ingredienser

800 g gryderet



Fremgangsmåde

Lunes i gryde og serveres med kartoffelmos.

OPSKRIFTER

Uge 24

HAMBURGERRYGKOTELETTER

*Ingredienser*

4 stk. hamburgerrygkoteletter
25 g smør
2 skalotteløg
2 spsk. dijonsennep
1 spsk. hvedemel
4 dl hvidvin
Salt & peber
Persille

*Fremgangsmåde*

Kødet brunes på panden. Læg skiverne taglagt i et ovnfast fad. Skalotteløgene finhakkes og gyldnes i det overskydende smør på panden. Rør sennep og mel sammen og rør dette sammen med løgene. Tilsæt vinen under omrøring og kog godt igennem. Smag til med salt og peber.

Hæld sovsen over koteletterne. Dæk med folie. Sæt fadet i ovnen ca. 20 minutter ved max. 200° C alm. ovn.

Serveres med frisk kogte grøntsager samt kartofler.

OPSKRIFTER

Uge 24

KARBONADER MED STUVEDE
ÆRTER OG GULERØDDER*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød
1 æg
1 dl rasp
Salt og peber
25 g smør eller margarine

Stuede ærter og gulerødder:

3 gulerødder
300 g frosne ærter
3 dl vand
20 g smør
2 spsk. mel

Tilbehør:

Kartofler

*Fremgangsmåde*

Form 4 karbonader ca. 1½ cm høje. Slå ægget ud på en tallerken og pisk det sammen med en gaffel. På en anden tallerken blandes rasp med salt og peber. Vend karbonaderne først i ægget og dernæst i raspen.

Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun karbonaderne, skru ned til middel varme og steg dem, til de er gennemstegte.

Gulerødderne skæres i tern, koges i 3 dl letsaltet vand, ca. 3 minutter. Tilsæt ærterne og kog yderligere 2 minutter. Hæld grøntsagerne i en si. Hæld kogevandet tilbage i gryden. Rør blødt smør og mel sammen til en bolle. Kom den i grøntsagsvandet og lad den smelte ved svag varme uden omrøring. Rør sauce igennem og kog den et par minutter. Vend grøntsagerne i og smag til med salt og peber.

Serveres med kogte hvide kartofler.

OPSKRIFTER

— Uge 24 —

SVINEMØRBRAD MED
ITALIENSKE FLØDEKARTOFLER*Ingredienser*

1 svinemørbrad
1 pk. bacon i skiver
1 kg store kartofler
1 glas grøn pesto
1 dåse konc. tomatpuré
½ liter piskefløde
Revet ost
Salt, peber

*Fremgangsmåde*

Bacon vikles om mørbraden. Mørbraden steges i ovnen ved 180° C ca. 30 minutter.

Kartofler med skræl skæres i både. Pesto, tomatpuré, salt, peber og fløde blandes sammen og hældes over kartoflerne, i et ildfast fad. Drysses med revet ost, sættes i ovnen ved 180° C ca. 40 minutter, til kartoflerne er møre.

OPSKRIFTER

Uge 24

SKINKESCHNITZLER
MED PAPRIKASAUCE*Ingredienser*

4 skinkeschnitzler
2 tsk. paprika
½ tsk. groft salt
Friskkværnet peber
25 g smør

Paprikasauce

1½ dl grønsagsbouillon
½ tsk. paprika
1½ dl piskefløde 38%
½ tsk. groft salt
Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Drys kødet med paprika, salt og peber. Lad smørret gyldne i en pande, og brun kødet på begge sider. Steg dem færdige ved svag varme ca. 3 minutter på hver side. Tag kødet af og hold dem varme.

Paprikasauce:

Kog panden af med bouillon. Tilsæt paprika og fløde og kog sauceen godt igennem. Smag til med salt og peber.

Servér med løse ris og broccoli.