

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 31

GRYDERET



Ingredienser

800 g gryderet
400 g rødbeder
200 g selleri
2 syrlige æbler
2 spsk. olie
1 spsk. estragoneddike
1 fed hvidløg, presset
1 spsk. hakket persille
Salt og friskkværnet peber



Fremgangsmåde

Varm retten op i gryde.

Skræl rødbeder, selleri, æbler og riv groft. Rør en marinade af olie, eddike, hvidløg og persille. Hæld over grøntsagerne og lad trække et par timer på køl.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 31

SVINEMØRBRAD I FAD



Ingredienser

1 svinemørbrad (ca. 500 g)
10 g smør
½ tsk. groft salt
Friskkværnet peber
1 dåse hakkede tomater (ca. 400 g)
450 g champignoner i kvarte
1 finthakket zittauerløg (ca. 75 g)
125 g fint-strimlet kalkunbacon
2 små fed knust hvidløg
½ tsk. groft salt
½ tsk. cayennepeber
½ liter Cheasy Hvidløg Sauce med krydderurter 3%



Fremgangsmåde

Skær mørbraden ud i bøffer. Lad smørret blive gyldent i en sautérpande og steg mørbradbøfferne ved jævn varme ca. 2 minutter. på hver side. Tag dem af panden og drys med salt og peber. Hold dem varme.

Hæld tomaterne i en sigte. Svits champignon, løg, bacon og hvidløg i panden i ca. 3 min. Kom de afdryppede tomater, mørbradbøffer, salt og peber i champignonblandingen og hæld saucen ved. Lad retten koge ved svag varme og under låg i ca. 20 minutter. Smag til. Anret sauce og bøffer i et varmt fad og server sammen med ris og Haricots verts.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 31

FORLOREN HARE MED RØDKÅLSSALAT



Ingredienser

600 g rørt fars
100 g spæk i tern
10 skiver bacon
3 spsk. rasp
8-10 kartofler
Olie
Salt og peber
3 dl mælk
1 spsk. ribsgelé
Saucejævner
Evt. kulør
Sky fra haren
½ dl fløde
½ liter fintsnittet rødkål
1 udkernelt æble i papirtynde skiver
1 groftreven rødbede, ca. 125 g
1 gulerod i tændstikstykke strimler
Ca. 1 dl syltet, hakket agurk eller Cornichoner
½ dl græsk yoghurt naturel
½ dl mayonnaise
1 ts. grovkornet dijonsennep
Lidt appelsinsaft + evt. reven appelsinskal
Salt og peber



Fremgangsmåde

Vend spæk i farsen og læg i et fad, krydr med rasp og læg bacon over.

Bland alle ingredienserne til salaten i en skål.

Rør dressingen sammen og smag den godt til, før den vendes omhyggeligt med salaten.

Tænd ovnen på 200° C. Efter ca. 15 minutter hældes 1 dl vand og 3 dl mælk ved "haren" for at give sauce.

Lad "haren" stege i alt ca. 1 time. Stik en kødnål i "haren". Kødsaften skal være klar, så er den gennemstegt. Tag "haren" ud og hold den varm. Si skyen over i en gryde, tilsæt fløde og ribsgelé. Giv saucen et opkog. Drys saucejævner i og smag til med salt og peber. Tilsæt evt. kulør.

Rids hver enkelt kartoffel dybt med ½ cm mellemrum og dryp med olie salt og peber. Steg dem gyldne i ovnen ca. 1 times tid.

OPSKRIFTER

Uge 31

HAMBURGERRYG

*Ingredienser*

800 g hamburgerryg
2 laurbærblade
2 liter vand
1 spidskål
4 dl vand
2 tsk. groft salt
Sauce
30 g hvedemel
½ liter mælk
Kogelage fra spidskålen, ca. 1½ dl
25 g smør
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber
Pynt
Hakket frisk persille
Tilbehør
1 kg kogte kartofler
75 g sennep

*Fremgangsmåde*

Sæt gryden med vand i kog. Kom hamburgerryggen i sammen med laurbærblade. Bring det i kog og kog hamburgerryggen ved svag varme og under låg i ca. 20 minutter. Tag gryden fra varmen og lad hamburgerryggen trække i vandet i ca. 25 minutter. Fjern de yderste blade fra spidskålene. Flæk kålhovedet i 4 stykker på langs. Fjern stokken og del hvert kvarte kålhoved i 2-3 stykker, stadig på langs. Læg kålen i en gryde. Tilsæt vand og salt og bring det i kog. Damp kålen og under låg i ca. 5 minutter. Smelt smørret i en gryde og tilsæt melet. Hæld kogelagen i under omrøring og kog den ved svag varme, stadig under omrøring, i ca. 10 minutter. Tilsæt mælk. Smag til med salt og peber.

Ved serveringen

Skær hamburgerryggen i skiver og anret dem på et fad. Tag kålen op i hele stykker med fx en hulske og læg dem i en varm skål. Hæld saucen over. Servér med kogte kartofler og sennep

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 31

KALKUNRULLER



Ingredienser

4 stk. kalkunruller
15 g smør
2 dl hvidvin
2 porer fintsnittet
1 peberfrugt i strimler



Fremgangsmåde

Brun rullerne i en gryde og tilsæt hvidvin. Lad det simre under låg i 10 minutter. Tilsæt grøntsager og simre videre i 10 minutter. Tag rullerne op og smag sauce til med salt og peber og jævn hvis nødvendigt.

Serveres med løse ris og godt brød