

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Uge 42

## BOLLER I KARRY



### *Ingredienser*

600 g hakket skinkekød  
1½ tsk. salt  
½ tsk. peber  
1 æg  
1 løg  
½-1 dl hvedemel  
1- 1½ dl mælk fx minimælk

Karrysauce

1 løg  
30 g smør/margarine  
1-2 tsk karry  
3 spsk mel  
4 dl bouillon  
1 syltigt æble  
1 dl fløde 9%  
Sukker

Tilbehør

3 dl ris  
4 spsk. Mangochutney



### *Fremgangsmåde*

Rør kødet med salt. Tilsæt peber, æg og revet løg. Tilsæt melet. Rør herefter mælken i. Stil farsen i køleskab til den skal bruges.

Kog risene.

Hak løget fint. Svits det i smørret sammen med karry i en sauterpande eller gryde. Rør melet i og kom bouillon i under piskning. Skræl æblet, skær det i tern og kom dem i saucen. Tilsæt fløden. Krydr med salt og peber. Smag saucen til med salt, peber og et drys sukker.

Form farsen til kødboller med en dessertske og kom dem i saucen. Kog dem ved svag varme under låg i ca. 12 minutter til de er gennemkogte.

## OPSKRIFTER

Uge 42

## FEDTFATTIG FARSBRØD

*Ingredienser*

600 g hakket kalv og skinkekød  
1½ tsk. salt  
1 tsk. peber  
1 tsk. salvie frisk  
1 dl rasp  
50 g tomatpure, koncentreret  
50 g knoldselleri, skrællet vægt  
150 g løg, pillet vægt  
½ dl skummetmælk  
2 fed hvidløg  
10 skiver bacon

*Fremgangsmåde*

Løg og selleri rives groft.

Kød, rasp, mælk, salvie, selleri, løg, hvidløg, tomatpure, salt og peber blandes godt til en fars. Farsen formes til et brød som lægges i et ildfast fad. Dæk med baconskiver.

Steges i ca. 20 minutter ved 175° C.

Kan serveres med alle typer af grønne salater.

## OPSKRIFTER

Uge 42

## KOTELETTER MED GYROS

*Ingredienser*

Koteletter  
2 røde peberfrugter i strimler  
25 g smør  
2 løg, finthakket  
1½ spsk. hvedemel  
5 dl svinebouillon  
½ dl tomatpuré  
2 spsk. paprika  
2 dl piskefløde  
Salt & peber  
Evt. presset hvidløg

*Fremgangsmåde*

Koteletterne steges på panden ca. 6-8 min på hver side.

Peberfrugterne svitses på panden og tages op. Svits løget i smør, når løget er klart drysses mel over. Bouillonon tilsættes lidt efter lidt under piskning. Derefter tilsættes tomatpuré, paprika og fløde. Saucen smages til med salt og peber. Peberfrugten tilsættes.

Server med løse ris, kogt efter anvisning på pakken.

## OPSKRIFTER

Uge 42

STEGEFLÆSK I SKIVER  
PÅ KLASSISK MANER*Ingredienser*

Stegeflæsk i skiver

Persillesovs

1/2 l. skummet-, mini- eller letmælk

2 1/2-3 spsk. hvedemel

1 bundt hakket persille

salt og peber

Tilbehør

kogte kartofler

Evt. syltede rødbeder og stærk sennep.

*Fremgangsmåde*

Læg flæsket på en varm pande og steg det sprødt. Efterhånden som flæsket er stegt lægges det på et stykke fedt sugende papir.

Alternativt kan flæsket lægges på en bradepan-derist med bradepande under. Drys det godt med salt og steg det i ovnen ved 220 grader i 30-40 minutter til det er sprødt.

Hæld 3 dl af mælken i en gryde med slip-let-be-lægning og varm op. Resten af mælken hældes sammen med hvedemel i en melryster, hvor det rystes godt sammen.

Kom jævningen i mælken under omrøring og kog i ca. 5 min. Hvis sovsen er for tyk kan du tilsætte lidt mere mælk. Hvis den er for tynd, kan du i stedet lade den koge lidt længere. Tilsæt masser af hakket persille og smag til med salt og peber.

## OPSKRIFTER

Uge 42

FORLOREN HARE MED RØD KÅLSLAW  
OG HASSELBAGT KARTOFLER*Ingredienser*

1 stk. Forloren Hare  
8-10 kartofler  
Olie  
Salt og peber

## Sauce

3 dl mælk.  
1 spsk. ribs-gelé  
saucejævner  
evt. kulør  
Sky fra haren  
½ dl. fløde

## Salat

½ liter fintsnittet rødkål  
1 udkerket æble i papirtynde skiver  
1 groftreven rødbede, ca 125 g  
1 gulerod i tændstikstykke strimler  
Ca 1 dl syltet, hakket agurk eller cornichoner

## Dressing:

½ dl græsk yoghurt naturel  
½ dl mayonnaise  
1 tsk grovkornet dijonsennep  
Lidt appelsinsaft + evt reven appelsinskal  
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

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 grader. 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 ribs-gelé. 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.