

## 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  $\frac{1}{2}$ -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

KARBONADER MED KAPERS,  
SPIDSKÅL OG DILD*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød  
1 lille glas små kapers  
Smør til stegning  
Salt og peber  
1 dl rasp eller fuldkornsmel  
1 spidskål, ca. 300 g  
1-2 dl grønsagsbouillon  
2 dl madlavningsfløde 8%  
Frisk hakket dild

## Tilbehør

Små nye kartofler

*Fremgangsmåde*

Rist kapers sprøde i smør og læg dem til side.  
Form kødet til fire karbonader ca. 1½ cm tykke  
og vend dem i en blanding af salt, peber og rasp  
eller mel. Brun dem 1 minut på hver side ved god  
varme og steg dem 4-5 minutter på hver side ved  
middel varme til de er gennemstegte.

Pil de yderste grimme blade af spidskålen og del  
den i kvarte. Damp spidskålen i bouillon under låg  
i 6-8 minutter, så der stadig er bid. Tilsæt fløde  
og dild, kog kraftigt 1-2 minutter og smag til med  
salt og peber.

Anret spidskålen på tallerkenerne, læg karbona-  
derne ved, drys med kapers samt dild og servér  
med kartofler.

## OPSKRIFTER

— Uge 48 —

## SORTEGRYDE MED MOKKA

*Ingredienser*

600 g oksekød i tern  
50 g smør  
250 g champignoner  
1 løg i tern  
2 tsk. groft salt  
friskkværnet peber  
2 dl stærk kaffe fx 2 tsk. pulverkaffe opløst i 2  
dl vand  
4 dl fløde  
2 dl tomatpuré  
Kartofler

*Fremgangsmåde*

Lad smørret gyldne i stegegryden og svits kød og løg af i smørret. Tag kødet op og sauter champignonerne af. Læg kød og løg tilbage i gryden og tilsæt de øvrige ingredienser.

Lad retten koge under låg ved svag varme ca. 1 time. Smag til med salt og peber.

Serveres med ovnstegte eller kogte kartofler.

## OPSKRIFTER

Uge 48

JULEMEDISTER MED  
HJEMMELAVET RØDKÅL*Ingredienser*

1 rødkål  
2 løg  
1 spsk. olie  
1 æble  
2 ½ dl rødvinseddike  
175 g sukker  
1 tsk. frisk, hakket ingefær  
1 tsk. sennepsfrø  
1 tsk. allehånde  
1 stang kanel  
2 stk. stjerneanis  
75 g tørrede tranebær

*Fremgangsmåde*

Tag de yderste blade af rødkålen, skær den i fire dele på langs og snit den så groft eller fint, som du ønsker. Pil løgene, halver dem, og skær dem herefter i skiver. Varm olien i en stor gryde, og kom rødkål og løg heri. Vend det rundt i fem minutters tid. Rødkålen vil da begynde at falde sammen en smule. Imens skrælles æblet, kernehuset fjernes, og det skæres i tern.

Kom æble i gryden sammen med resten af ingredienserne på nær de tørrede tranebær. Lad det simre under låg ved svag varme i ti minutter, og tag så herefter låget af og kog rødkålen ved jævn varme i cirka 10 minutter. Tilsæt de tørrede tranebær, og kog rødkålen indtil væden næsten er fordampet. Smag til med ekstra eddike eller sukker hvis nødvendigt. Fjern kanelstang og stjerneanis inden servering

Medisteren kan evt. koges ca. 15 min.

Steges på panden i lidt fedtstof.