

MESTERSLAGTERENS OPSKRIFTER

Maj

KALVESTEG MED BACON



Ingredienser

1 kalvesteg med bacon
10 enebær
1 skalotteløg
3 laurbærblade
5 deciliter kalvefond eller bouillon
1 dl fløde
Maizena
Salt og friskkværnet peber



Fremgangsmåde

Varm en stegegryde godt op og kom en god klat smør i. Lad det lige bruse af. Brun kalvestegen grundigt på alle sider, så den får en god stegeskorpe. Hak skalotteløg groft og kom det ved sammen med enebær, laurbærblade og kalvefond.

Læg låget på og lad nu kalvestegen simre i to timer og 30 minutter. Tag kalvestegen op og læg den på et skærebræt, hvor den hviler utildækket, mens du laver saucen.

Kog skyen lidt ind og kom fløde ved. Jævn skyen med lidt Maizena, der er udrørt i en smule koldt vand. Smag til med salt, peber og eventuelt lidt gastrik. Tilsæt også lidt sovsesekulør. Sossen kan også smages til med lidt sukker, der virker som en smagsforstærker. Pil bomuldssnoren af kalvestegen, og skær den ud i ikke for tynde skiver. Kalvestegen er nemlig meget mør.

Servér den med ovnbagte kartoffelbåde, en god salat med peberfrugt og den skønne sovs til.

OPSKRIFTER

Maj

MØRE BØFFER MED
POMMES FONDANT OG BEARNAISE*Ingredienser*

4 møre bøffer
4 æggeblommer
500 g smør, klart.
(Smelt i vandbad så vollen (det hvide) skiller fra det gule fedt). Hæld fedtet i en beholder for sig selv.
Cayennepeber efter smag
Salt
Et godt bundt hakket estragon og kørvel blade
(stilkene bruges til essens)
1 ½ dl bearnaise essens
2 dl hvidvin
2 dl estragoneddike
50 g hakkede skalotteløg
Lidt groft knust peber
Estragon og kørvelstilkene fra de hakkede blade
4 store bagekartofler
Salt
Peber
150 g smør
Et bundt timiankviste
4-5 spsk. smagsneutral olie til stegning
1 liter hønsbouillon/fond

*Fremgangsmåde*

Saucen skal helst laves, så den er færdig, når du skal spise. Det tager ca. 15 minutter at lave den. Essensen kan købes, men lav helst saucen selv, da resultatet er vanvittigt meget bedre, end en købt.

Saucen:

Ingredienserne koges op og reduceres til en tredjedel. Sigt væsken over i en lille skål og afkøl let. En lille gryde placeres i vandbad eller over svag varme. Léger æggeblommerne med essensen. Dvs. pisk over svag varme, til du når en cremet tyk konsistens. (Dette sker ved 80 grader). Du må ikke stoppe med af 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.

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 grader i ca. 20 minutter eller til de er møre.

Bøfferne steges på panden eller grillen efter slagterens anvisning.

OPSKRIFTER

Maj

KYLLINGEBRYST
MED UMAMI*Ingredienser*

4 stk. kyllingebryst med umami

½ dl vindrukerneolie

300 g perlebyg

1 liter vand

50 g blå ost

100 g bacontern

50 g soltørrede tomater

1 bundt springløg

500 g skyr

1 bundt purløg

1 spsk. dijonsennep

Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Kog perlebyggen ca. 18-20 minutter. Smuldr den blå ost, steg bacon sprød, snit springløg i tynde skiver og skær de soltørrede tomater i strimler. Det hele blandes med den kogte perlebyg.

Steg kyllingebrysterne gyldne ca. 5 minutter på hver side.

Skyren smages til med dijonsennep, salt og peber. Fint snittet purløg vendes i.

OPSKRIFTER

Maj

CHILI
CON CARNE*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
1 dåse Chilli beans
1 dåse flåede tomater
3 fed hvidløg pillet og hakket
1 stort løg i tern
50 g mørk chokolade hakket
1 dl stærk sort kaffe
1 spsk. Chipotle pulver
1 spsk. spidskommen pulver
1 stang kanel
2 stjerner, stjerneanis
5 kryddernelliker
Salt og peber
Creme fraiche 18%
Ris

*Fremgangsmåde*

Sautér løg og hvidløg af i bunden af gryden, uden de bruner. Tilsæt hakket oksekød og steg.

Tilsæt chilli beans og flåede tomater og lad det simre 5-10 min.

Tilsæt chokolade sort kaffe og alle krydderierne og lad retten simre i yderligere 10 minutter.

Smag til med salt og peber.

Servér med creme fraiche og ris.

Ris tilberedes efter posens anvisning.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Maj

SLOW COOK KOTELETTER



Ingredienser

4 nakkekoteletter
1 dåse flåede tomater
¼ liter piskefløde
2 løg
1 fed hvidløg
1 kvist frisk rosmarin
Friske krydderurter: persille, kør-
vel, purløg, salt og peber



Fremgangsmåde

Koteletterne brunes på en varm pande, og krydres med salt og peber, hvorefter de lægges i et ildfast fad. Løg og hvidløg hakkes og sautes. Fløde og flåede tomater tilsættes, og det hele simrer i 5 minutter og hældes derefter over koteletterne i det ildfaste fad. Finthakket rosmarin drysses over. Det ildfaste fad med koteletterne sættes i ovnen ved 160° C i 1 time og 25 minutter. De friske krydderurter hakkes groft og drysses over retten, når den serveres. Retten kan serveres med kogte ris og en klat creme fraiche til.

OPSKRIFTER

Maj

KARBONADER MED STUVEDE
ÆRTER OG GULERØDDER*Ingredienser*

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

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

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 let-saltet vand, ca. 3 min. Tilsæt ærterne og kog yderligere 2 min. 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.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Maj

GRYDERET MED KARRY



Ingredienser

500 g skinkekød i strimler
Karry
Perleløg
Cocktail pølser
Ærter
Rød peber i strimler



Fremgangsmåde

Brun kødet i en gryde med karry. Hæld vand over og lad det småkoge ca. 25 minutter.
Tilsæt cocktailpølser, perleløg og peberfrugt.
Varm retten igennem. Jævn retten og tilsæt ærterne.
Smag til med salt og peber.
Serveres med ris, kogt efter anvisningen på pakken.

OPSKRIFTER

Maj

COQ AU
RIESLING*Ingredienser*

1 landkylling, parteret
25 g smør
100 g pancetta/bacon, i tern
1 løg, finthakket
3 spsk. mel
1 flaske riesling
2 laurbærblade
300 g perleløg på glas
400 g champignoner, i kvarte
3 spsk. hvidvinseddike
1 spsk. sukker
1 dl creme fraiche 38 %
1 citron
1 bundt persille, hakket

*Fremgangsmåde*

Brun kyllingestykkerne i smør i en stor gryde, og tag stykkerne fra. Svit løg og pancetta i gryden, og læg kyllingen tilbage i gryden. Drys melet udover og tilsæt hvidvinen. Kog op og skum urenhederne væk. Tilsæt laurbærblade og lad det simre under låg i en lille time.

Steg champignonerne på en pande i smør og sæt til side.

Steg perleløg i smør og tilsæt hvidvinseddike og sukker, når de er let brunede. Lad eddiken koge ind og tag perleløgene fra.

Når kyllingen mangler 10 minutter tilsættes champignoner og perleløg retten.

Når kyllingen er færdig røres creme fraiche i og smages til med citronsaft, salt og peber.

Serveres med godt brød og kartoffelmos

OPSKRIFTER

Maj

BOLLER I KARRY
MED RIS*Ingredienser*

800 g gryderet boller i karry
1 løg, finthakket
2 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie
1 mango, skrællet og skåret i tern
½ chili finthakket
½ dl rørsukker
¼ stang vanilje
½ tsk. kardemomme
3 spsk. æblecidereddike
1 dl vand

*Fremgangsmåde*

Boller i karry varmes op i gryde, og serveres med ris kogt efter anvisningen på pakken og mangochutney

Mangochutney

Sautér løg og hvidløg i en gryde, til de er klare. Tilsæt de resterende ingredienser og lad det simre i 15 minutter. Servér afkølet

OPSKRIFTER

Maj

PØLSER
MED LÆKKER KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

8 pølser

1 kg nye danske kartofler

En håndfuld radiser

3 forårsløg

1 fed hvidløg

1 bundt purløg

2 spsk. hjemmelavet mayonnaise

4 spsk. creme fraiche - så fed som din samvittighed tillader

2 spsk. æbleeddike el. lign.

Sukker

Salt

Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Steg pølserne på grill eller pande til de er gyldne.

Kartofler

Skrub eller pil kartoflerne og kom dem i saltet vand. Bring kartoflerne i kog, skru ned indtil kartoflerne koger let og lad dem koge i ca. 10 minutter, eller til de er møre.

Hæld vandet fra kartoflerne, skær dem i ikke alt for små stykker og stil dem i fryseren eller køleskabet, mens du tilbereder dressingen.

Dressing

Skær radiserne i tynde skiver og læg dem i iskoldt vand

Hak forårsløg, hvidløg og purløg.

Bland mayo, creme fraiche, og eddike og smag til med sukker, salt og peber - dressingen må gerne være lidt sur/sød/salt i smagen.

Samle samle

Vend forsigtigt kartoflerne i dressingen og gør efterfølgende det samme med løg og radiser. Hæld det hele i en skål.

OPSKRIFTER

Maj

GRÆSK FARSBRØD MED OVNKARTOFLER
OG SPIDSKÅL MED BRUNET SMØR*Ingredienser*

1 græsk farsbrød

Ovnkartofler

Spidskål

Salt

Peber

Parmesan

Smør

*Fremgangsmåde*

Steges efter slagterens anbefaling

Servér med ovnkartofler og spidskål med
brunet smørBrun smørret og skær spidskål i 1/6 eller 1/8
dele alt efter størrelsen.Sættes på en bradepande og pensles med
brunet smør og drysses med salt og parme-
san.Bages i ovnen ved 230° C i 7 minutter indtil
de er gyldne.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Maj

NYRØGET KOGT SKINKE



Ingredienser

1 nyrøget skinke
Timian
Persille
Løvtikke



Fremgangsmåde

Skinken lægges i en lille gryde. Dækkes med vand. Lad vandet koge op til det skummer. Tilsæt krydderurterne. Skru ned for varmen og læg låg på. Koges ved svag varme i 40 minutter.

Tag gryden fra blusset og lad kødet hvile i vandet i 10 minutter.

Serveres med grillede eller stegte friske grøntsager f.eks. gulerødder, squash eller aubergine. Kogte nye danske kartofler og smørsauce.

OPSKRIFTER

Maj

STROGANOFF
MED KARTOFFELMOS*Ingredienser*

600 g stroganoff
1 kg kartofler, bage eller store
spise
2 dl sødmælk
200 g smør
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Stroganoff varmes i en gryde og serveres med kartoffelmos.

Kog kartoflerne meget møre i usaltet vand og lad dem dampe af bagefter, så evt. vand forsvinder fra kartoflerne.

Smelt smør og varm mælken mens kartoflerne koger.

Når kartoflerne er dampet af moses de sammen med smør og mælk.

Smag til med salt og peber.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Maj

SVINEKÆBER I MØRK ØL



Ingredienser

8 svinekæber
3 gulerødder
2 løg
2 fed hvidløg
6 timiankviste
4 dl mørk øl
2 dl æblemost
3 spsk. æbleeddike
Salt og peber
5 dl oksebouillon



Fremgangsmåde

Brun kæberne i rapsolie i en stegegryde til de har god farve på alle sider. Skræl gulerødder, løg og hvidløg, og skær alt i grove stykker, smid dem ned i gryden og brun dem, og tilsæt til sidst timiankviste, øl, æblemost og eddike, salt og peber. Lad væsken koge ind i 20 minutter. Tilsæt så bouillon og kog forsigtigt op. Skum af for urenheder, når det koger, læg låg på og sæt herefter kæberne i ovnen ved 150°C, og braisér dem i 1½-2 timer. Kan serveres med en grov kartoffelmos og en rustik vintersalat til.