

UGE 31

Indhold

800 g gryderet

1 stk. svinemørbrad

4 stk. hakkebøffer til grillen

8 stk. grillpølser

4 stk. nakkekoteletter

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.

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.

OPSKRIFTER

Uge 31

HAKKEBØFFER
MED RATATOUILLE*Ingredienser*

4 stk. hakkebøffer til grillen

Ratatouille:**Tomatsauce**

- 1 løg, finthakket
- 2 fed hvidløg, finthakket
- 1 spsk. smør
- 1 dåse flåede tomater
- 3 spsk. tomatpuré
- 1 tsk. timian, tørret, eller frisk timian
- 1 tsk. oregano, tørret
- 1 spsk. æblecidereddike
- 1 tsk. sukker

Grøntsager

- 1 squash
- 1 peberfrugt
- 1 aubergine
- 2 rødløg
- 3 tomater
- Lidt olivenolie

*Fremgangsmåde***Tomatsauce**

Kom løg, hvidløg og smør i en gryde og sautéer ved middelvarme til løgene er bløde og klare.

Tilsæt flåede tomater, krydderier samt salt og peber. Lad det simre i 20 minutter.

Smag til med æblecidereddike, salt og peber og sukker.

Ratatouille

Tænd ovnen på 180° C varmluft.

Smør et ovnfast fad grundigt med smør og fordel tomatsaucen i bunden af fadet.

Skær alle grøntsagerne i skiver og læg dem på skift i en vifte eller i rækker. Dryp let med olivenolie og krydr med salt og peber.

Bag i ovnen i 30-40 minutter.

OPSKRIFTER

Uge 31

HOTDOGS MED HJEMMESYLTEDE
RØDLØG OG HJEMMELAVEDE RISTEDE LØG*Ingredienser*

8 hotdogbrød
8 grillpølser
Sennep
ketchup
remoulade
1 stort løg hakket fint

Ristede løg:

200 g mel
4 skalotteløg
Olie til fritering

Syltede rødløg:

½ liter eddike
½ liter sukker
½ liter vand
3 rødløg i skiver eller både

*Fremgangsmåde***Ristede løg:**

Skær de skrællede skalotteløg i tynde ringe og vend dem i melet.

Fritér dem ved 170° C i olien til de er gyldne og sprøde.

Syltede løg:

Kog eddike sukker og vand op.

Blanchér rødløgene i lagen og sigt lagen op i en beholder og lad den køle til den er ca. stuetemperatur.

Læg nu løgene ned i lagen og stil dem på køl natten over, under låg.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 31

NAKKEKOTELETTER MED KARTOFFELSALAT.



Ingredienser

4 stk. nakkekoteletter

Kartoffelsalat:

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

Kartofler

Skrub 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.

Servering

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