

# UGE 35

## *Indhold*

---

600 g hakket oksekød

6 fadkoteletter

4 stk. hakkebøffer med peberkant

1,2 kg farseret ribbensteg

4 stk. skinke Gordon bleu

## OPSKRIFTER

Uge 35

## MIDDELHAVSBURGER

*Ingredienser*

600 g hakket oksekød  
1 fed knust hvidløg  
1/2 dl frisk revet parmesan  
½ tsk. timian  
¼ dl frisk hakket basilikum eller 1 tsk. tørret  
Salt og peber  
1 rød peberfrugt  
2 store tomater  
1 lille squash  
Olivenolie  
1 dl creme fraiche  
3 finthakkede soltørrede tomater  
Frisk basilikum  
4 store burgerboller  
Salat

*Fremgangsmåde*

Bland kødet med hvidløg, parmesan, timian og basilikum. Form 4 bøffer, krydr med salt og peber og pensel med olie.

Halvér peberfrugten og fjern kernehuset. Skær peberfrugten i brede strimler, tomaterne i tykke skiver og squashen i skiver på langs. Pensel grønsagerne med olie og grill dem ca. 3-4 minutter på hver side, til de er møre.

Rør creme fraiche sammen med soltørrede tomater og basilikum, smag til med salt og peber.

Grill bøfferne 4-5 minutter på hver side afhængig af tykkelse. Flæk bollerne og læg dem sammen omkring salat, burger og grillede grønsager og servér med dressingen.

## OPSKRIFTER

Uge 35

KOTELETTER I FAD  
MED CHAMPIGNON OG BACON*Ingredienser*

6 fadkoteletter  
Fedtstof til brunning  
250 g champignon  
150 g bacon i tern  
1 hakket løg  
1-2 tsk. oregano  
2½ dl bouillon  
2½ dl fløde  
Saucejævner  
Evt. kulør  
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Brun koteletterne på en pande i lidt fedtstof. Læg dem i et ovnfast fad. Krydr med salt og peber.  
Brun herefter champignon, bacon og løg på panden tilsæt oregano, bouillon og fløde.  
Tilsæt kulør og jævn saucen med saucejævner.  
Smag til med salt og peber. Hæld saucen over koteletterne.  
Steg færdig i ovnen ved 200° C i ca. 15. minutter.  
Servér med ris eller pasta.

## OPSKRIFTER

Uge 35

HAKKEBØFFER MED PEBERKANT  
OG SESAMSTEGTE KARTOFLER*Ingredienser*

4 stk. hakkebøffer med peberkant  
1 kg kartofler i både med skræl  
2 spsk. sesamfrø  
Lidt olie  
Salt og peber  
150 g hvidløgssmør

*Fremgangsmåde*

Brun bøfferne af på panden. Steges i ca. 4-5 minutter på hver side.  
Kartoflerne vendes med olie, sesamfrø, salt og peber. Steges i ovnen ved 170° C i ca. 40 min.  
Bøfferne serveres med 1 skive hvidløgssmør på toppen sammen med kartoflerne.

## OPSKRIFTER

Uge 35

FYLDT RIBBENSTEG  
MED SPIDSKÅLSSALAT*Ingredienser*

- 1 ribbensteg
- 1 spidskål
- 1 spsk. groft salt
- 2 spsk. citronsaft
- 1 dl græsk yoghurt 10 %
- ½ bundt bredbladet persille

*Fremgangsmåde*

Læg stegen på risten i en bradepande og sæt den midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200° C. Lad kødet stege ca. 1 3/4 time til det er mørt og gennemstegt. Check med en kødnål, kødsaften skal være klar. Lad stegen hvile utildækket 20 minutter inden den skæres i skiver.

Snit kålen fint, kom det i en skål og vend det med salt og citronsaft. Lad kålen trække ved stuetemperatur mindst 1 time. Hak persillen.

Tryk kålen fri for væde og bland det med yoghurt og den bredbladede persille. Smag salaten til med peber.

## OPSKRIFTER

Uge 35

KALKUNSCHNITZEL  
MED KRYDDERURTE-KARTOFLER*Ingredienser*

4 stk. skinke cordon bleu

**Marinade:**

1/2 dl olie

1 dl salsa

1 spsk. citronsaft

2 spsk. sojasauce

1 tsk. paprika

6 fed hvidløg

2 friske chilipeber

2 spsk. brun farin

**Kartofler:**

500 g kogte kartofler

2 spsk. olivenolie

Frisk persille

Frisk oregano

Frisk timian

Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Kartoflerne kan koges med skræl dagen før.

**Marinade:**

Hvidløg presses, chilien finthakkes og blandes sammen med de øvrige ingredienser. Kødet lægges i marinaden og sættes i køleskabet mindst 3 timer eller gerne dagen før.

Steg kødet på en grill i 7-12 minutter afhængig af tykkelsen.

Kartoflerne pilles og brases ved stærk varme i olien sammen med de hakkede krydderurter, indtil de får en gylden skorpe.