

# UGE 40

## *Indhold*

---

600 g hakket oksekød

4 stk. skinke cordon bleu

4 stk. krebinetter

800 g simreret

1 stk. ovnret i bakke

## OPSKRIFTER

Uge 40

## PARISERBURGER

*Ingredienser*

600 g hakket oksekød  
3 spsk. kapers  
1 dl finthakkede syltede rødbeder  
1 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber  
1 pasteuriseret æggeblomme  
25 g smør  
4 store burgerboller  
1 dl grov sennepspickles  
1 liter blandede babysalatblade  
½ agurk i skrå skiver  
3 chalotteløg i tynde skiver

*Fremgangsmåde*

Rør kødet med kapers, rødbeder, salt, peber og æggeblomme. Form farsen til 4 store, flade bøffer – på størrelse med en burgerbolle. Lad smørret blive gyldent i en stor pande. Steg bøfferne ved kraftig varme, ca. 3 min. på hver side - hvis bøfferne ønskes gennemstegt, skal de steges et par min. ekstra.

Flæk burgerbollerne og rist dem på begge sider. Smør den del af bollerne der skal bruges som låg med pickles. Læg en bøf på hver af de sprøde bunde. Fordel salat, agurkeskiver og løgringe på bøfferne - og til sidst et låg.

## OPSKRIFTER

— Uge 40 —

SKINKE GORDON BLEU  
MED PASTA OG ÆRTER*Ingredienser*

4 stk. skinke gordon bleu  
200 g ærter  
300 g båndpasta  
50 g persille

*Fremgangsmåde*

Gordonbleuen brunes på panden og lægges i et ildfast fad. Steges i ovnen ved 200° C i ca. 20 min. vendes efter 10 min.

Server med båndpasta og ærter, drysset med persille.

## OPSKRIFTER

Uge 40

KREBINETTER MED  
STUVEDE ÆRTER OG GULERØDDER*Ingredienser*

4 stk. krebinetter

**Stuvede ærter og gulerødder**

3 gulerødder

300 g frosne ærter

3 dl vand

20 g smør

2 spsk. mel

Tilbehør

Kartofler

*Fremgangsmåde*

Brun krebinetterne, skru ned til middel varme og steg dem, til de er gennemstegte.

Gulerødderne skæres i tern, koges i 3 dl letsaltet vand i ca. 3 minutter. Tilsæt ærterne og kog yderligere 2 minutter. 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

— Uge 40 —

---

## SIMRERET

---



### *Ingredienser*

800 g simreret



### *Fremgangsmåde*

Simreretten varmes i en gryde ved middel varme til den er min. 75° C.

Servér den med ris, kartofler eller mos.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Uge 40 —

---

## SIMRERET

---



### *Ingredienser*

1 stk. ovnret i bakke



### *Fremgangsmåde*

Steg retten i en forvarmet ovn på 220° C varmluft i ca. 20 minutter.