



Rødvinsbøffer med feldsalat og Bearnaise

Kødkasse

Opskrift 1

Ingredienser:
4 rødvinsbøffer
1250 g små nye kartofler
300 g feldsalat eller anden fin salat
3 spsk. olivenolie
1,5 spsk. hvidvinseddike
3 tsk. dijonsennep

Salt
Peber

Sauce
1 dl hvidvin
1 tsk. hvide peberkorn
100 g smør
6 æggeblommer
2 spsk. hvidvinseddike
2 spsk. estragon eller
syltede estragonblade
Evt. salt

Fremgangsmåde:

Kog kartoflerne møre i letsaltet vand og pil dem. Nip rødderne af feldsalaten og skyl bladene grundigt i koldt vand. Lad den dryppe af og vend dem i en skål i en dressing af olivenolie, eddike og sennep og smag til med salt og peber.

Bearnaisesauce:

Essens:

I en gryde koges hvidvinen sammen med peberkorn og lidt estragonstilk. Kog blandingen ind, til der kun er ca. 1 spsk. væde tilbage i gryden.

Smørret smeltes.

Sæt en anden gryde over med vand til et vandbad. Find en skål der passer ned i vandbadet i gryden. Hæld essensen gennem en si ned i skålen og kom æggeblommerne i. Pisk konstant til sauceen bliver cremet. Stik en finger ned i sauceen, og når sauceen ikke drypper fra fingeren, tages skålen straks op af vandbadet, og det smeltede smør piskes i.

Tilsæt hvidvinseddike og hakket estragon og smag til med salt. Hæld sauceen over i en kold saucekande, så den ikke får for megen eftervarme fra skålen, da den ellers kan blive til røræg. Derefter skal sauceen dog holdes varm, og det kan gøres ved at sætte saucekanden i et lunt vandbad.

Stegning af bøffer:

Varm en pande ved høj varme. Kom smør og olie på panden og brun bøfferne på begge sider. Skru ned for varmen og steg bøfferne 1-5 minutter på hver side, alt efter hvor røde de skal være. Skal bøffen være rosa indeni, skal den steges ca. 3 minutter på hver side. Krydr med salt og peber og servér bøfferne med nye kartofler, feldsalat og bearnaisesauce.



mad med mere

Maj 2022



Flæskesteg med grøntsags fantasi

Kødkasse

Opskrift 2

Ingredienser:
Grisekam med ridset svær (ca. 1½ kg)
1 spsk. groft salt
1 liter vand

Sauce til flæskesteg
25 g blødt smør
2½ spsk. hvedemel
½ tsk. sukker
Friskkværnet peber
Evt. kulør

Timiangrøntsager
50 g smør
6 flækkede gulerødder i ca. 5 cm stykker (ca. 300 g)
4 porrer i skråringe (ca. 300 g)
2 uskrællede æbler i både, fx elstar (ca. 200 g)
100 g grofthakkede svesker
50 g grofthakkede valnødder
½ dl friske timianblade
1½ tsk. groft salt
Friskkværnet peber

Tilbehør
1½ kg kogte faste kartofler

Fremgangsmåde:

Flæskesteg:

Kom salt ned mellem sværene. Læg stegen på ovns rist. Støt den evt. med sammenkrøllet alufolie, så stegen ligger lige. Kom halvdelen af vandet i bradepanden og læg risten med stegen ovenpå. Steg grisekammen midt i ovnen i 1 time og 15 minutter ved 200°C. Tilsæt resten af vandet efter ca. 45 minutter. Tag flæskestegen ud og mål med et stegetermometer kødets kernetemperatur. Den skal være ca. 65°C. Hold flæskestegen varm.

Sauce til flæskesteg:

Si stegeskyen og skum evt. fedtet af. Mål skyen, tilsæt vand eller kog ind - der skal være ½ liter i alt. Bring skyen i kog i en gryde. Rør smør og mel godt sammen. Pisk blandingen i skyen og tilsæt sukker og peber. Lad sauceen koge ved svag varme og under omrøring i ca. 5 minutter. Smag til.

Timiangrøntsager:

Lad imens smørret smelte i en sautérpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits gulerødderne i ca. 4 minutter. Tilsæt porrer og svits i ca. 1 minut. Tilsæt æbler, svesker, valnødder, timian, salt og peber og svits i yderligere ca. 2 minutter. Smag til.

Ved serveringen:

Skær stegen i skiver - kom evt. sky i sauceen. Servér straks sammen med grøntsager, kartofler og sauce.

Tip:

Hvis sværen er blød! Skær sværen af og grill den 2-3 minutter.



mad med mere

Maj 2022



Wienerschnitzler mit alles

Kødkasse

Opskrift 3

Ingredienser:

4 kalveschnitzler
4-5 spsk. hvedemel
Salt og peber
1 stort sammenpisket æg
5-6 spsk. rasp
2-3 spsk. vindrukerneolie
2-3 spsk. smør

Ovnstegte kartofler

Ca. 1,2 kg kartofler
2 spsk. olivenolie
1 spsk. smeltet smør

Garniture

8 skiver usprøjtet citron
8-12 ansjoser
Ca. 4 store tsk. kapers
Friskhøvet peberrod (5-6 cm)

Tilbehør

800 g dampede fine ærter eller
blandede dampede grøntsager fx
blomkål, gulerødder og ærter.

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 250°C (varmluft) og dæk to bageplader med bagepapir. Skræl kartoflerne og skær dem i tynde både eller små stykker og skyl dem i koldt vand. Dryp dem af i en sigte og tør dem.

Bland olie og smeltet smør og vend kartoflerne i blandingen. Fordel dem derefter jævnt over pladerne. Sæt pladerne midt i ovnen og bag kartoflerne, til de er møre og gyldne (ca. 20 minutter). Drys salt på og server dem med det samme.

Bland mel med salt og peber i et lille fad. Vend schnitzlerne i blandingen. Pisk ægget med lidt salt og 1 spsk. vand og hæld det i en dyb tallerken. Vend schnitzlerne i ægget og derefter i rasp. Steg schnitzlerne ved høj varme i en blanding af smør og olie. Steg dem ca. 3 minutter på hver side. Læg schnitzlerne på et varmt fad.

Læg to citronskiver og to-tre ansjoser på hver schnitzel. Fordel kapers og peberrod over og server med dampede fine ærter eller blandede grøntsager og stegte kartofler.



mad med mere

Maj 2022



One-Pot risret med hakket kød og grøntsager

Kødkasse

Opskrift 4

Ingredienser:

400 g hakket kalv og flæsk
150 g pølser evt cocktailpølser
1 spsk. karry
3 dl ris
7 dl vand
1 bouillonterning hønse
2,5 dl madlavningsfløde
1 pose frosne grøntsager ca. 600 g
Salt
Peber

Til servering
Mangochutney

Fremgangsmåde:

I en stor gryde brunes det hakkede kød sammen med karry. Tilsæt pølser og steg dem lidt med. Tilsæt ris, vand og bouillonterning. Rør det hele sammen. Kom grøntsager og madlavningsfløde i gryden. Bring det i kog. Lad retten simre i 12 minutter under låg ved svag varme. Lag gryden stå med låget på i yderligere 12 minutter. Smag til med salt og peber.

Server med mangochutney.



mad med mere

Maj 2022



Hakket oksekød og spidskål i ovn

Kødkasse

Opskrift 5

Ingredienser:

500 g revne gulerødder
500 g fintsnittet spidskål
Revet muskatnød
800 g hakket oksekød
1 rødløg
4 fed hvidløg
1/4 tsk. cayennepeber (pas på med cayennepeber, da det er stærkt)
1/2 tsk. stødt spidskommen
2 tsk. paprika
2 tsk. tørret oregano
1 dusk frisk persille
3 dl kalvefond (eller hønsebouillon)
Salt
Friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Gulerødder rives og spidskålen snittes og hakkes fint.

Varm lidt olie på en meget varm pande, og sautéér gulerødder og spidskål i tre minutter. Gør det ad to (måske tre) omgange, og kom det i et ildfast fad. Riv lidt muskatnød over.

Kom lidt mere olie på panden, og brun nu det hakkede oksekød grundigt.

Hak rødløg og hvidløg fint, og lad det sautere med.

Kom cayennepeber, spidskommen, paprika og oregano ved, og steg det hele et par minutter.

Hæld det over i fadet, og tilsæt også grofthakket persille, et lille drys salt og friskkværnet peber.

Vend det hele godt rundt, så det bliver blandet, og hæld så kalvefond ved.

Stil fadet i en forvarmet ovn ved 190°C varmluft, og steg det i cirka 40 minutter. Vend det gerne nogle gange undervejs, så kålen ikke bliver alt for mørk/karamellistet.



mad med mere

Maj 2022



Medisterpølse med bacon og små kartofler i ovn

Kødkasse

Opskrift 6

Ingredienser:

1 kg medisterpølse
10 - 12 tynde skiver bacon (husk at købe dem ved slagteren)
1/2 kg dybfrossen hel spinat
35 g smør
1 fed hvidløg
1 løg
500 g små kartofler
Olie
Salt

Fremgangsmåde:

Det hakkede løg og fintsnittede hvidløg brunes i smørret, den frosne spinat tilsættes og varmes godt igennem, hvorefter det hele hældes i et ovnfast fad.

Medisterpølsen koges og skæres i passende stykker, der lægges over spinaten. Øverst lægges baconskiverne, og retten sættes i ovnen ved 225°C i ca. 20 minutter.

Skyl kartoflerne grundigt i koldt vand, vend dem i olie og salt, bag dem på bageplade ved 225°C i 20-25 minutter.



mad med mere

Maj 2022



Kyllingebryster med rødbederisotto

Kødkasse

Opskrift 7

Ingredienser:

6 marinerede kyllingebryster
2 løg
1 - 2 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie
1 spsk. smør
500 g rødbeder
350 g aborio ris (risottoris)
Frisk timian
1 - 1,2 liter grøntbouillon
Salt
Peber

Parmesanbrud

35 g friskrevet parmesan
Evt. lidt tørrede krydderurter

Fremgangsmåde:

Brun kyllingen af på en pande, 1 minut på hver side. Skru ned for varmen og lad kyllingen stege 5 minutter på hver side. Lad kyllingen hvile 5 minutter inden servering.

Hak løg og hvidløg og sauté dem i smør og olivenolie. Skræl rødbederne og riv dem groft. Tilsæt rødbeder, ris og et par kviste timian og sauté videre til alle grønsager og ris er fedtet godt ind.

Tilsæt den kogende bouillon. Begynd med at tilsætte et par deciliter ad gangen og lad den koge godt ind mellem hver tilsætning. Forsæt tilberedningen på denne måde til bouillon er brugt op, og risene er møre - det tager 18-20 minutter.

Smag til med salt og peber og servér risottoen rygende varm, evt. med lidt ekstra timian og bagt parmesan.

Parmesanbrud:

Bland evt. den revne parmesan med lidt tørrede krydderurter og bred den i et tyndt, jævnt lag på en plade med bagepapir. Bag osten ved 225°C i 4-5 minutter til den er smeltet og gylden. Tag den ud og lad den bagte parmesan afkøle. Bræk parmesanen i store, grove brud og servér ovenpå risottoen. (Kan tilberedes i forvejen).



mad med mere

Maj 2022



Skaftkoteletter med kartoffel-sellerifrikassé

Kødkasse

Opskrift 8

Ingredienser:

4 svinekoteletter med skaft og porrefyld
Salt
Peber
2 tsk. olie

Kartoffel-sellerifrikassé

600 g kartofler
½ selleri, ca. 400 g
4 spsk. grøn pesto
200 g spinatblade

Fremgangsmåde:

Skræl kartofler og selleri og skær dem i små tern. Kom dem i en gryde med 2 dl vand. Læg låg på. Kog til det lige netop er mørt. Vend spinatblade i til sidst. Smag frikasséen til med pesto, salt og peber.

Krydr koteletterne med salt og peber. Varm olien på en pande og brun koteletterne ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem færdige, ca. 3 minutter på hver side, til de er netop gennemstegte.



mad med mere

Maj 2022



Gyrospande med brune ris og svampe

Kødkasse

Opskrift 9

Ingredienser:
800 g panderet gyrospande
3 dl ris, gerne brune
1 porre
2 peberfrugter i strimler
100 g champignoner
3 dl bouillon
Evt. 1 dl fløde

Fremgangsmåde:
Sæt risene i kog iflg. anvisning på posen. Imens brunes panderetten i en gryde eller pande, tilsæt bouillon og evt. fløde efter bruningen. Lad det simre til kødet er mørt.

Skær porren i tynde strimler og vend med risene sammen med peberfrugten. Rist champignoner og drys over risene som det sidste.



Kylling med grøntsager på grill

Kødkasse

Opskrift 10

Ingredienser:
1 hel friskslagtet kylling
Salt
Peber
Hvidvin efter behov

Grøntsager
6-8 kartofler
2 rødløg
2 gulerødder
1 rød og gul peberfrugt
Frisk timian
2 fed hvidløg

Fremgangsmåde:
Skyl og tør kyllingen af og gnid den med salt og peber. Skræl kartofler, gulerødder og pil rødløg og hvidløg, og skyl timian og peberfrugt. Skær kartoflerne og peberfrugten i grove tern, og hak rødløg og hvidløg. Læg grøntsager og timian i bunden af kyllingeholderen, og kværn salt og peber over. Hæld hvidvin i fordybning i midten af kyllingeholderen, og sæt kyllingen på.

Ved grillen:
Gør grillen klar til indirekte, høj varme (220°C). Sæt kyllingeholderen midt på risten, læg låget på grillen, og grill nu i ca. 60 minutter. Tjek kernetemperaturen på kyllingen – den skal være 75°C, for at kyllingen er gennemstegt.

Tip:
Vend evt. 3 spsk. honning og balsamico over grøntsagerne de sidste 5. minutter af stegetiden.