



Sæson kassen

Kalkunbjælker med rødbedecarpaccio med luftig fløde

Opskrift 1

Ingredienser:
4 kalkunbjælker
800 g rødbeder
½ l vand
½ tsk. groft salt
1 dl piskefløde 38%
50 g tørrede tranebær
25 g grofthakkede saltede
pistacienøddekerter

Likørdressing:
2 spsk. kirsebæreddike
2 spsk. kirsebærlikør
2 spsk. olivenolie
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber

Fremgangsmåde:
Bring halvdelen af rødbederne i kog i en gryde med vand tilsat salt. Kog rødbederne 35-50 minutter til de er møre. Kogetiden afhænger af årstiden – jo ældre rødbeder, jo længere kogetid. Hæld vandet fra rødbederne. Overhæld med koldt vand og "smut" dem. Skræl resten af rødbederne og skær både de kogte og de rå i meget tynde skiver. Anret de to slags rødbeder blandet, taglagt på et fad.

Likørdressing:
Pisk alle ingredienserne sammen og hæld dressingen ud over rødbederne. Lad dem trække i mindst 15 minutter inden servering.
Pisk fløden let - ikke til skum, men blot så den får fylde. Drys ved serveringen tranebær og pistacienødder på rødbedecarpaccioen. Hæld lidt fløde på og server resten ved siden af.
Steg kalkunbjælkerne saftige og møre på en varm pande i brusende smør i 5 minutter på hver side.



mad med mere

Januar 2020



Sæson kassen

Fedtfattigt farsbrød med rodfrugter

Opskrift 2

Ingredienser:
1 fedtfattigt farsbrød
250 g kartofler
250 g gulerødder
250 g pastinak
250 g bolchebeder, eller evt. rødbeder
1 rød løg
4 fed hvidløg
5 stængler frisk timian
1 tsk. honning
3 spsk. olivenolie
Salt
Friskkværnet sort peber
50 g groftrevet parmesanost

Fremgangsmåde:
Skær alle rodfrugterne i passende stykker så de er cirka lige store i tykkelsen. Vend rodfrugter, løg og knust hvidløg med olie, honning, timian, salt og peber. Kom dem i et fad eller på en bageplade med bagepapir. Sæt dem sammen med farsbrødet i en 200°C varm ovn i 45 minutter.

Server med lidt friskrevet parmesanost.



mad med mere

Januar 2020



Sæson kassen

Svinefilet royal med rustik mos og artiskokker

Opskrift 3

Ingredienser:

1 filet royal
Salt og peber
2 tsk. olie
1 citron
1 fed hvidløg
Frisk citrontimian eller timian
4 peberfrugter
1 glas grillede artiskokker (ca. 90 g)
600 g kartofler
Rucola

Fremgangsmåde:

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Varm olien på en pande ved god varme. Brun hurtigt kødet på alle sider. Smør kødet med en blanding af 2 spsk. citronsaft, presset hvidløg og 1 spsk. blade af citrontimian. Læg kødet i et ovnfast fad og stik et stegetermometer ind midt i kødet.

Sæt stegen midt i kold ovn og tænd på 160°C. Lad kødet stege til centrumtemperaturen er 60°C.

Skær peberfrugterne i kvarte og læg dem på stanniol på en bageplade med skindet opad. Grill dem i ovnen til de er helt sorte. Tag dem ud af ovnen og dæk dem med en frostplastpose. Fjern skindet med en kniv, når de er kølet lidt af. Skær peberfrugterne i grove stykker. Afdryp artiskokkerne og vend med peberfrugter og smag til med salt og peber.

Kog kartoflerne møre og hæld vandet fra. Mos kartoflerne groft med en gaffel og tilsæt olie. Smag til med reven citronskal, citronsaft samt salt og peber. Vend grofthakket rucola i.

Skær kødet i tynde skiver ved servering.



mad med mere

Januar 2020



Sæson kassen

Asiatiske nudler med wokstrimler og vintergrønt

Opskrift 4

Ingredienser:

800 g wokstrimler med vintergrønt
500 g nudler
4 spsk. soya
Saft af 2 lime
1 hønsebouillon-terning
1/4 l piskefløde 38%

Fremgangsmåde:

I en wok steges blandingen af kød og grøntsager i varm olie til det er godt svitset af – cirka 5 minutter. Derefter tilsættes soya og limesaften sammen med hønsebouillon-terningen og piskefløden. Lad det simre i 10 minutter. I mellemtiden koges nudlerne al dente og vendes sammen med kød og grøntsager de sidste 2 minutter.

Server med en lækker salat toppet med frisk koriander og sesam.



mad med mere

Januar 2020



Sæsonkassen

Quesadillas med kylling, krydret tomat sauce og spinat

Opskrift 5

Ingredienser:

1 løg
4 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie
4 kyllingebryster
1 tsk. stødt koriander
1 tsk. spidskommen
1/2 dl grøntsagsbouillon
1 ds hakkede tomater
1/2 rød chili (mild/mellem styrke)
Salt
Friskkværnet sort peber
8 tortillas pandekager
200 g reven cheddarost
125 g babyspinat

Tilbehør:

1 avocado
1/2 rød chili
1 spsk. cremefraiche
Chilisauce
2 lime
2 håndfulde frisk koriander

Fremgangsmåde:

Løg og hvidløg finthakkes og sautes i olivenolie. Tilsæt spidskommen og koriander og varm krydderierne godt igennem. Tilsæt kylling, hakkede tomater, finthakket chili og grøntsagsbouillon. Lad det simre uden låg i 30 minutter. Smag til med salt og peber.

Tag kyllingen op af gryden og riv det møre kyllingekød i trevler med to gaffler. Lad imens sauce koge yderligere ind uden låg, til væden fordampes og sauce tyknes. Vend det møre kyllingekød med sauce.

Smør en tortillapandekage med kylling og tomat sauce, drys med cheddar og lidt spinat. Læg en tortillapandekage over og steg den på begge sider på panden ved høj varme til pandekagen er lidt sprød og osten er smeltet. Steg alle 4 quesadillas på den måde. Skær herefter ud i trekanter eller anret i halve.

Server med avocado i tern og chili i ringe som toppings sammen med lime i både, cremefraiche, chilisauce samt koriander.



mad med mere

Januar 2020



Sæsonkassen

Slagter gourmet-færdigret med rispilaf

Opskrift 6

Ingredienser:

2 stk. gourmet-færdigretter
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
Lidt olie
250 g langkornede ris
1 god sjat tør hvidvin (knap 1 dl)
5 dl grøntsagsbouillon
1 bdt. persille
Salt

Fremgangsmåde:

Start med at varme færdigretterne stille og roligt op i en gryde.

Kog grøntsagsbouillon op. Stil den herefter til side. Skalotteløg og hvidløg hakkes helt fint. Varm lidt olie i en tykbundet gryde og svits løg og hvidløg uden de tager farve. Det tager et par minutter. Kom risene ved og svits videre i yderligere et par minutter.

Hæld en god sjat hvidvin i, og lad det dampe af. Hæld dernæst bouillon i. Risene koges ved svag varme i cirka 15 minutter, så de bliver møre uden at koge ud. Smag til med salt og løsn eventuelt risene med en gaffel.

Persille hakkes fint og vendes i lige inden servering.



mad med mere

Januar 2020



Sæson kassen

Oksegrydesteg med mos og bønnensalat

Opskrift 7

Ingredienser:
800 g oksegrydesteg
1 løg
1 persillerod
1 gulerod
1 porre
2 fed hvidløg
1,5 dl kalvefond
1 mørk øl
2 spsk. smør
2 spsk. hvedemel
1 dl fløde
Kulør
Evt. lidt gastrik

Fremgangsmåde:
Smelt lidt smør i en stor stegegyrde og brun oksegrydestegen godt på alle sider, så der kommer masser af smag. Tag den op.

Hak løg, persillerod, gulerod, porre og hvidløg groft, og svits dem i gryden med en klat smør mere.

Læg derefter oksegrydestegen tilbage i gryden ovenpå grøntsagerne. Hæld kalvefond og en mørk øl ved og læg låget på. Lad nu oksegrydestegen småsimre i to timer under låg, hvor du blot vender den efter en time. Tag stegen op og lad den hvile utildækket på et skærebræt i 15 minutter.

Imens tilberedes sovsen. Smelt to spsk. smør i en lille gryde, og kom derefter to spsk. hvedemel ved. Pisk det ud, og pisk derefter gradvist sky fra oksegrydestegen ind i sovsen indtil den har en passende konsistens. Du skal bruge omkring fire dl stegesky. Tilsæt fløde, og giv sovsen lidt madkulør. Smag til med salt, friskkværnet peber og lidt gastrik.

Skær den gammeldags oksegrydesteg ud i skiver, og server med sovs, kartoffelmos og en bønnensalat.



mad med mere

Januar 2020



Sæson kassen

Bourgognepande med pommes anna

Opskrift 8

Ingredienser:
800 g bourgognepande
1 kg kartofler
50-75 g smør
Krydderurter (friske eller tørret – ex.
rosmarin og timian)
Salt
Friskkværnet peber
Neutral olie

Vær opmærksom på at du skal starte tilberedningen dagen før.

Fremgangsmåde:
Skræl kartoflerne og skær dem i meget tynde skiver. Brug gerne et mandolinjern. Smelt lidt smør – enten i en kasserolle eller i mikroovnen. Smør et ovnfast fad med lidt neutral olie. Kartoflerne lægges herefter i lag i fadet – hvert lag pensles eller sprayeres med smør. Drys også en smule salt i hvert lag. Peber bruges på hvert andet lag for ikke at gøre pebersmagen for dominerende – og kun en lillebitte smule. Krydderurter drysses ligeledes på hvert andet lag.

Når alle lagene er lagt, presses det godt sammen – eventuelt med et andet fad ovenpå. Pak dernæst kartoffelfadet grundigt ind i sølvpapir og bag i ovnen i 1-1,5 time ved 200°C (tiden afgøres af mængden af kartofler og tykkelsen på dem). De er færdigtilberedte, når der uden besvær kan stikkes en kødnål igennem. Fjern sølvpapiret og læg så et stykke bagepapir oven på fadet. Sæt noget tungt ovenpå, så kartoflerne kommer under pres. Det kan være et fad med noget vand i. Sæt på køl til dagen efter.

Når kartoflerne skal færdigtilberedes, vendes de ud af formen og skæres i flotte stykker. Bag stykkerne i ovnen ved 225°C i 10-15 minutter. Imens varmes bourgognepanden godt igennem på en varm pande i 10-15 minutter.



mad med mere

Januar 2020



Sæsonkassen

Hakkebøffer med baconflødesovs

Opskrift 9

Ingredienser:

700 g hakket oksekød
125 g bacon i skiver
2 skalotteløg
4 fed hvidløg
2 røde peberfrugter
3 tsk. paprika
2 tsk. tørret timian
3 spsk. tomatpasta
3 dl kalvefond (eller bouillon)
2,5 dl piskefløde
Salt
Friskkværnet peber
Evt. lidt gastrik

Fremgangsmåde:

Det hakkede oksekød deles i otte lige store stykker, som klemmes godt sammen og formes til otte hakkebøffer. Smelt en god klat smør på en meget varm pande og brun hakkebøfferne et minut på hver side. Krydr med salt og peber. Læg hakkebøfferne i et stort ovnfast fad.

Baconskiver skæres i helt små stykker og svitses på den varme pande. Skalotteløg og hvidløg hakkes fint og peberfrugter skæres i mindre tern. Kom skalotteløg og hvidløg ved den næsten sprødstegete bacon, og tilsæt peberfrugt efter et par minutter. Ryst panden godt rundt og kom så paprika, timian, tomatpasta, kalvefond og piskefløde ved. Lad det koge et par minutter og smag til med salt og peber.

Smag eventuelt også til med lidt gastrik.

Hæld baconflødesovsen over hakkebøfferne i fadet og stil det ind i en forvarmet ovn ved 195°C varmluft, hvor det skal have cirka 30 minutter.



mad med mere

Januar 2020



Sæsonkassen

Kåldolmer med bulgur i sur-sød sauce

Opskrift 10

Ingredienser:

700 g hakket skinkesmåkad
2 tsk. groft salt
1 æg
1 dl havregryn
2 tsk. karry
2 dl mælk
1 savoykål eller hvidkål

Sur-sød sauce:

2 dl tomatketchup
1 dl æble- eller vineddike
1 dl vand
4 tsk. stødt allehånde
Tilbehør:
250 g bulgur, perlebyg eller perlerug

Fremgangsmåde:

Kom kødet og salt i en skål. Stil skålen i vasken eller læg en karklud under den, så den står fast. Rør kødet sejt og fast med en grydeske eller en håndmikser. Slå ægget ud i skålen og tilsæt havregryn og karry. Rør det sammen. Rør dernæst mælken i lidt ad gangen. Sæt kødfarsen i køleskabet.

Sæt en stor gryde med vand over til at koge. Læg låg på. Løsn og skær 8-12 kålblade fri fra stokken. Kog bladene i 4-5 minutter til de er bløde. Tag bladene op med en hulske og lad dem dryppe af i et dørslag. Dup bladene med et rent viskestykke. Skær lidt af den grove midterstribe væk. Læg de store kålblade enkeltvis og de mindre to og to til 8 kåldolmere. Kom lidt salt på. Læg to store skefulde kødfars på hvert blad og pak sammen til en pakke. Læg dem i et ovnfast fad med sammenføjningerne nedad.

Rør ingredienser til sur-sød saucen sammen og hæld den i det ovnfaste fad. Dæk fadet med låg eller sølvpapir. Sæt det midt i ovnen ved 200°C og bag ca. 45 minutter til kødet er gennemstegt.

Hæld bulgur (perlebyg eller -rug) i en si og skyl med koldt vand. Sæt vand over i en gryde med låg og bring i kog. Tilsæt bulgur og salt. Kog 10 minutter og lad den herefter stå i 10 minutter og trække. (Kogetiden for perlebyg eller -rug er 20 minutter og dernæst 10 minutters hviletid).



mad med mere

Januar 2020