

## OPSKRIFTER

— Januar —

FARSBRØD  
I BUTTERDEJ*Ingredienser*

250 g spinat  
30 g smør  
125 g champignon  
600 g hakket kalv -og flæskekød  
1 æg  
1 tsk. salt  
Peber  
1 fed hakket hvidløg  
½ tsk. paprika  
5 plader butterdej  
Æg til pensling

*Fremgangsmåde*

Damp spinaten i lidt smør, til den falder sammen. Lad spinaten dryppe af og pres overflødig væske væk. Rens svampene og damp dem i resten af smørret. Bland det hakkede kød med æg og krydderier. Bland spinat og de let afkølede champignon i farsen. Rul butterdejen ud og fordel farsen på dejen. Saml dejen om kødet og læg pakken på sammenfoldningen. Pensl farsbrødet med æg og bag i varmluftovn 50-60 minutter ved 180°.

## OPSKRIFTER

— Januar —

FYLDT RIBBENSTEG  
MED KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

1 stk. fyldt ribbensteg

1 kg kartofler, kogte

100 g radiser

1 agurk

½ bundt purløg

**Dressing:**

1 hel rygeost

1 dl Creme fraiche

Hvidvinseddike

Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Steges i ovnen ved 175° C med lidt vand i bunden. Steges til en kernetemperatur på 68° C. Hvis sværen ikke er sprød, kan den gives 225° C i kort tid, til den er blevet sprød.

Kan også grilles i kuglegrill.

Del kartoflerne i halve el. kvarte, skær radiser i små stykker, udhul agurken og skær i tern. Hak purløg, og bland rygeost med creme fraiche og hvidvinseddike, tilsæt evt. mere creme fraiche, hvis en mere lind konsistens ønskes. Vend det hele sammen og smag til med salt og peber.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Januar —

---

## GRYDERET MED KARRY

---



### *Ingredienser*

650 g gryderet  
Karry  
Perleløg  
Cocktail pølser  
Ærter  
Rød peber i strimler



### *Fremgangsmåde*

Brun kødet i en gryde med karry. Hæld vand over og lad det småkoge ca. 30 min.  
Tilsæt cocktailpølser, perleløg og peberfrugt.  
Varm retten igennem. Jævn retten og tilsæt ærterne.  
Smag til med salt og peber.

Server med ris, kogt efter anvisningen på pakken.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Januar —

---

## PANDERET MED GRØNT

---



### *Ingredienser*

750 g panderet

2 dl fløde

1 dl vand



### *Fremgangsmåde*

Retten svitses på panden. Fløde og vand tilsættes, lad det småkoge ca. 30 minutter, hvorefter der smages til med salt og peber. Retten kan jævnes, hvis dette er nødvendigt. Servér med ris, kogt efter anvisning på posen.

## OPSKRIFTER

— Januar —

STORE HAKKEBØFFER MED BLØDE LØG,  
PANDESAUCE OG POMMES FRITES*Ingredienser*

1200 g hakket oksekød  
4 stk. løg  
75 g smør  
Pomme fritter efter behov  
½ liter fløde  
Evt. dijonsennep, ribsgelé og syltede agurker.

*Fremgangsmåde*

Snit løg og sautéér i en bredbundet gryde med masser af smør til de er bløde og klare. (smøret må ikke blive meget brunt). Smag til med salt peber og evt. whisky eller cognac.

Form store hakkebøffer på ca. 200 g, så de er glatte i kanten og hak nogle riller på fladerne med en kniv.

Smid pomes fritterne i ovnen som anvist på posen, eller fritér i smagsneutral olie, hvis dette er muligt.

Krydr bøfferne godt med salt og peber og steg dem medium med masser af olie på panden.

Mens bøfferne hviler:

Brug kraften (smagen) fra stegepanden til pandesauce. Hæld fløden på panden og lad den koge op. Smag sauceen til med ribsgelé, dijonsennep, lagen fra de syltede agurker, salt og peber. Sauceens konsistens kan justeres enten ved at jævne eller lade fløden koge ind.

## OPSKRIFTER

— Januar —

FRANKFURTER  
MED KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

8 frankfurter

**Kartoffelsalat:**

1 kg kartofler

4 æg

1 pk. bacon i tern, 120-150 g

2 dl cheddarost i tern

2 dl finthakket porre

**Dressing:**

2 dl græsk yoghurt

½ dl tomatpuré

2 spsk. sirup

1 revet eller finthakket fed hvidløg

1 dl hakket persille

*Fremgangsmåde*

Skræl kartoflerne og kog dem. Hæld vandet fra og lad dem køle af. Skær kartoflerne i mindre stykker. Kog æggene. Pil og halvér æggene.

Steg baconternene og læg dem på køkkenrulle.

Bland alle ingredienserne til dressingen i en serveringsskål. Tilsæt kartoflerne og bland det godt sammen. Læg de halve æg oven på salaten. Strø bacon, ost og porrer over. Stil salaten i køleskab indtil serveringen.

Frankfurterne steges på panden.

## OPSKRIFTER

— Januar —

SKINKESCHNITZLER MED GRØNNE ÆRTER,  
BRASEDE KARTOFLER OG DRENG*Ingredienser*

4 stk. skinkeschnitzler  
Ca. 200 g ærter  
Mel  
4 store æg  
Rasp  
200 g smør  
ca. 1 kg kartofler  
1 stk. citron  
Peberrod  
Kapers  
Ansjosfileter

*Fremgangsmåde*

Dagen før brug skræller og koger du dine kartofler, så de kan sætte sig i køleskabet natten over. (dette kan undlades)

Dagen efter er de nemme at dele og steger bedre uden at gå i stykker.

**På dagen:**

Bank og panér schnitzlerne. Først mel, så pisket æg og så rasp med salt og peber.

Begynd af stege dine delte kartofler fra dagen før i masser af smør, på middel varme.

Samtidig sætter du dine schnitzler til at stege på en anden pande, ligeledes på middelvarme med masser af smør. Vær opmærksom på, at når du vender dem skal der højst sandsynligt spædes op med mere smør, da raspen suger. De er færdige, når de er helt gyldne og sprøde - ligesom kartoflerne.

Disse kan med fordel holdes varme på 80° C i forvarmet ovn mens du får de sidste til klar til spisning Ærterne lægges kortvarigt i kogende saltet vand (ca. et minut) lige inden brug

Skær 4 skiver citron, læg ansjosfileter rundt i kanten på citronskiven, læg kapers i midten og revet peberrod på toppen.

Anret dine elementer og velbekomme.

# MESTERSLAGTERENS OPSKRIFTER

— Januar —

## LAMMESKANK MED GULERØDDER, SAUCE OG KARTOFFELMOS



### Ingredienser

4 stk. lammeskank  
10 gulerødder  
½ liter rødvin  
1 porre  
1 løg  
3 fed hvidløg  
Et bundt timian  
2 tsk. honning  
2 kg bagekartofler  
½ liter sødmælk  
250 g smør



### Fremgangsmåde

Krydder og steg lammeskankerne af på en pande, så de bliver gyldne på alle sider. Imens skræller du gulerødder, vasker porre, snitter løg og piller hvidløg

Når alt dette er gjort, skæres to af gulerødderne i stykker og det samme med porren. Tag en stor gryde, der kan tåle at komme i ovnen (Braisér gryde) og steg de to gulerødder, porren, løgene og hvidløgene samt timianen. Hæld nu rødvinen på og lad den reducere til det halve, eller til den ikke dufter af alkohol mere. Læg nu lammeskankerne i gryden og hæld vand på, så det dækker 2/3 af skankerne. Læg låg på og sæt i forvarmet ovn på 180° C i ca. 1 til 1 ½ time. Skræl nu kartofler, skær dem i store stykker og kog dem i usaltet vand til de er meget møre. De resterende gulerødder vendes i honningen, saltes og bages ved 180° C i ovnen sammen med lammet, til de er møre, men med lidt bid i. Smelt 200 g smør og tilsæt 2 dl mælk så dette er lunt. Når kartoflerne er møre, hældes vandet fra og låget tages af så de kan dampe af. De skal helst blive lidt hvide i overfladen. Når kartoflerne er dampet af moses de med et mosejern (et piskeris kan også bruges) og masser af salt, peber og den smeltede smør og mælk tilsættes, mens du rører. Smag mosen til hvis det er nødvendigt. Tag lammet ud af ovnen og sigt sauce i bunden af gryden over i en lille gryde. (lad skankerne stå under låg imens) Jævn sauce med maizena og smag til med salt, peber og evt. lidt citronsaft, eller anden syre. Tilsæt til sidst de sidste 50 g smør, mens du pisker i sauce. Herfra må sauce ikke koge mere. Anret nu med mos i bunden af tallerkenen, og sæt skanken ovenpå og læg gulerødderne ved siden af. Pynt evt. med lidt timian og overhæld med lidt sauce. Retten kan selvfølgelig også serveres på fad. Velbekomme.



MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Januar —

---

## THAI RET MED KYLLING, GRØNT OG RIS

---



### *Ingredienser*

4 stk. kyllingebryst i tern  
2 dåser kokosmælk  
1 bundt forårsløg  
2 fed hvidløg  
1 bakke Sukkerærter  
1 bakke bønnespirer  
1 løg  
1 ingefærrod  
1 bundt friske koriander (kan undlades)  
1 glas med curry paste (grøn eller rød)  
Ris efter behov



### *Fremgangsmåde*

Snit løg, hak hvidløg, og skær forårsløgene i stykker. Del evt. sukkerærterne i to hvis de er for store. Skræl og riv ingefærroden. (sørg altid for at grøntsager er vasket før brug)

Steg kylling af ved middel varme sammen med lidt curry paste, i en bred-bundet gryde eller sautérpande. Tilsæt løg og hvidløg og lad dem sautere. Derefter tilsættes kokosmælk.

Lad det småsimre i 5 til 10 minutter.

Tilsæt ingefærrod, og smag til med salt og syre (lime eller citron)

Inden servering vendes sukkerærter og bønnespirer ned i den varme sauce og koriander rives i hænderne ud over retten.

Ris koges efter anvisning på posen.

## OPSKRIFTER

— Januar —

STEAKS MED BLOMKÅL OG BROCCOLISALAT  
I SENNEPSDRESSING*Ingredienser*

4 stk. steaks  
200 g blomkål  
200 g broccoli  
1 lille radicchiosalat  
2 skiver tørt grahambrød  
1 spsk. olivenolie  
1 fed hvidløg

**Dressing:**

1 spsk. finthakket skalotteløg  
5 spsk. olivenolie  
2 spsk. kryddereddike  
1 spsk. citronsaft

*Fremgangsmåde*

Blomkål og broccoli deles i små buketter. Stokkene skæres i små terninger. Kålen lægges i kogende vand i 2 minutter, hvorefter den afdryppes og afkøles. Salaten rives i stykker. Brødet skæres i små terninger, som ristes gyldne i olivenolie tilsat knust hvidløg. Til dressingen røres alle ingredienserne sammen, og der smages til med salt, peber og sennep. Lige inden serveringen blandes alle ingredienserne til salaten, og dressingen hældes over.

Steaksene steges ca. 5-6 minutter på hver side.

## OPSKRIFTER

— Januar —

KREBINETTER MED STUVET GRØNT  
OG HVIDE KARTOFLER*Ingredienser*

600 g hakket gris  
4 æg  
Rasp  
Mel  
1½ liter sødmælk  
1 løg  
½ knoldselleri  
2 gulerødder  
150 g ærter  
200 g smør  
1 kg alm. spisekartofler

*Fremgangsmåde*

Rør kødet med hånden med 2 tsk. salt. Tilsæt 2 æg og rør videre.

Tilsæt ca. ½ dl mel og sidenhen 1 ½ dl sødmælk og et revet løg (Der kan justeres med mel eller mælk, hvis farsen er for tør eller våd) den skal have en "svampet" konsistens.

Giv farsen peber og steg evt. en lille klump af på panden, så du kan smage, om den skal have salt eller peber.

Når farsen er klar former du dem som bøffer, og panerer dem i mel, pisket æg og rasp.

Krebinetterne steges i smør på panden, når de skal bruges.

**Stuvning:**

Skræl og skær selleri og gulerødder i små tern. Og kog dem i saltet vand til de er møre, men med bid i. Gem vandet og gå i gang med den opbagte sauce: Smelt 50 g smør i en gryde ved middel varme og tilsæt mel under piskning til melet får en smuldret konsistens i bunden af gryden.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Januar —

---

## BRAISEREDE SPOLEBEN

---



### *Ingredienser*

6 stk. spoleben  
5-7 stilke timian  
1 æbler  
4 fed hvidløg  
3 løg  
3 gulerødder  
½ liter fond (kalv eller høns) eller bouillon vand  
½ øl efter eget valg  
1 bundt frisk timian  
2 tsk. salt og lidt friskkværnet peber  
Evt. lidt fløde (ca. 1 dl.)  
Ris eller kartofler



### *Fremgangsmåde*

Skræl og skær gulerødder, snit løg, pil hvidløg og skær æblerne i 1/8.  
Steg spolebenene i en støbejernsgryde, så de bliver gyldne og læg dem til side.  
Sautér løg, hvidløg og timian og læg nu spolebenene tilbage oven på løgene.  
Tilsæt nu fond, øl, gulerødder, salt, peber og fløde.  
Hvis væden ikke kan dække 2/3 af spolebenene, kan der spædes op med vand.  
Tilbered ved 180° C i 1½ time eller til kødet er mørt.  
Serveres med kogte kartofler, eller ris.  
Hvis saucen er for tynd, kan den jævnes med maizena. Husk at smage til med salt og peber.

## OPSKRIFTER

— Januar —

STEGT MEDISTER  
MED STEGT GRØNT OG PANDESAUCE*Ingredienser*

En medister  
Et broccoli  
3 rødløg  
ca. 150 g saltet røget bacon eller bacon  
i tern  
½ liter fløde  
Evt. ribsgele, dijonsennep og citron til  
tilsmagning  
Kartofler efter behov

*Fremgangsmåde*

Pluk broccoli i buketter, ordne rødløg og skær i små både og skær bacon i mellemstore tern (lidt større end dem, man kan købe færdigskåret i supermarkedet).

Steg medister på panden og sæt i ovnen på 150° C til den er 70° C i kernen.

Brug stegeskyen på panden til at lave sauce. Hæld fløden på panden og smag til med salt, peber, dijonsennep og ribsgele. Evt. citron. Konsistensen kan justeres ved at lade fløden reducere, eller med jævning. Sigt saucen op i en gryde og lad den stå på svag varme, til du skal bruge den.

Steg bacon på panden til det er fint gyldent og let sprødt. Tilsæt nu broccoli, rødløg, salt og peber. Pas på ikke at oversalte, da baconen også er salt.

Servér med kartofler.

Tip: kartoffelvand skal være saltet, så det smager af havvand. Tilsæt gerne anden smag i vandet, som f.eks. persille eller løvstikke.

Kog kartoflerne i 10 minutter og sluk for blusset. Lad kartoflerne trække færdig