

AUGUST

Indhold

800 g BBQ revelsben

1 hvidløgsmarineret hvidløgsfilet

8 stk. hjemmelavet grillpølser

1 fyldt svineculotte

1 ribbensteg

6 stk. grillbøffer

4 stk. kalkunsteaks med hvidløg

1 bakke Butterchicken

600 g hakket oksekød

800 g rørt fars

1 egnsret

1 svinemørbrad

600 g oksekød i strimler

800 g roastbeef

OPSKRIFTER

August

BBQ-REVELSBEN MED COLESLAW

*Ingredienser*

800 g BBQ-revelsben

Coleslaw

1 lille hvidkålshoved - kan med fordel erstattes af spidskål eller rødkål alt efter årstid!

4-6 gulerødder

Marinade

2 spsk. sød sennep – alternativt: dijonsennep blandet med lidt honning eller sukker

1 dl æblecidereddike - andre eddiker kan naturligvis bruges

2 tsk. salt - du kan med fordel bruge urte- eller sellerisalt

2 spsk. sukker

1 tsk. stødt spidskommen

Friskkværnet peber

Coleslaw dressing

2 dl creme fraiche - gerne 18%

2½ dl hjemmelavet mayonnaise - alternativt Hellmann's

Salt og peber

2-3 tsk. sukker

*Fremgangsmåde*

Snit hvidkålen fint. Riv gulerødder på et rivejern. Bland kål og gulerødder sammen.

Rør marinaden sammen. Bland kål og gulerødder i marinaden og lad det trække i ca. en time i køleskabet.

Grill dine ribs på direkte middelvarme.

Rør coleslaw-dressingene sammen – smagen skal være let sødlig.

Hæld marinaden fra kålblandingen. Kom kålblandingen i coleslaw-dressingene og vend det hele rundt, før servering.

Servér med kartofler. Evt. bagekartofler i stanniøl på grillen.

OPSKRIFTER

August

GRILLET NAKKEFILET MED
BRASILIANSK BØNNESALAT*Ingredienser*

1 hvidløgsmarineret nakkefilet

200 g blandede tilberedte bønner

80 g appelsinfileter

160 g gulerødder

20 ml Citrus Vinaigrette 20 ml
(citronsaft, olie, lidt salt, lidt sukker
og lidt peber piskes sammen).

16 g frisk koriander

8 g sesamfrø

*Fremgangsmåde*

Grill nakkefileten til den er 69°C i kernen.

Bønnesalat med gulerødder og koriander
Skræl gulerødderne og skær dem i halve
(eller i julienne 3 cm). Bland de blancherede
bønner, appelsinfileterne og Citrus Vinaigret-
te. Smag til med salt og peber.

Rist sesamfrøene på en stegepande og hak
korianderen.

Bland bønnesalaten med sesamfrø og korian-
der, hvorefter den serveres straks.

Servér med ris, kogt efter anvisning på posen.

OPSKRIFTER

August

GRILLPØLSER MED
KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

8 grillpølser
1 kg nye danske kartofler
En håndfuld radiser
3 forårsløg
1 fed hvidløg
1 bundt purløg
2 spsk. hjemmelavet mayonnaise
4 spsk. creme fraiche - så fed som
din samvittighed tillader
2 spsk. æbleeddike el.lign.
Sukker
Salt
Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Grillpølserne varmes 10 minutter inden servering.

Kartofler

Skrub eller pil kartoflerne og kom dem i saltet vand. Bring kartoflerne i kog, skru ned indtil kartoflerne koger let og lad dem koge i ca. 10 minutter, eller til de er møre.

Hæld vandet fra kartoflerne, skær dem i ikke alt for små stykker og stil dem i fryseren eller køleskabet, mens du tilbereder dressingen.

Dressing

Skær radiserne i tynde skiver og læg dem i iskoldt vand. Hak forårsløg, hvidløg og purløg. Bland mayo, creme fraiche, og eddike og smag til med sukker, salt og peber - dressingen må gerne være lidt sur/sød/salt i smagen.

Vend forsigtigt kartoflerne i dressingen og gør efterfølgende det samme med løg og radiser.

Held det hele i en skål.

OPSKRIFTER

August

FYLDT SKINKECULOTTE MED
SQUASH OG AUBERGINESALAT*Ingredienser*

1 fyldt skinkeculotte
1 squash, skåret i grove tern
1 aubergine, skåret
2 kviste timian, plukket
½ dl kvalitets olivenolie
50-100 g Fetaost skåret i tern
Ca. 30-50 g pinjekerner, ristet
gyldne på panden uden fedtstof
Salt/peber

Croutoner

Et godt hvidt brød brækket i mundrette stykker
50 g smeltet smør
Salt/peber

*Fremgangsmåde*

Forvarm ovnen til 160°C varmluft, krydr culotten og sæt den ind. Steg den til den er 69°C i kernen og lad den hvile i 10 minutter.

Steg eller grill squash og aubergine på en pande eller grillpande, så de er gyldne eller har tydelige grillstriber. Krydr med salt og peber.

Vend dine brød stykker i smør og krydr dem med salt, gerne flagesalt. Sæt dem i ovnen og bag dem til de er gyldne. Ca. 10-15 minutter.

Lad alle dine ingredienser køle af.

Vend dine squash og aubergine med olivenolie og pinjekernerne.

Læg det pænt på et fad og pynt med feta, croutons og timian, i den rækkefølge.

Velbekomme.

OPSKRIFTER

August

GRILLET RIBBENSTEG
MED BEDESALAT*Ingredienser*

1 ribbensteg
salat
500 g gule beder
500 g rødbeder
100 g bladselleri (blegselleri)
120 g æble
15 g hele boghvede
15 g frisk løvstikke, finthakket
8 g citronsaft
Olivenolie

*Fremgangsmåde*

Ribbenstegen saltes og grilles ved indirekte varme, til den er 69°C i kernen, hvorefter den skal hvile ca. 10-15 minutter.

Salat

Kog gule beder og rødbederne møre i letsaltet vand. Lad dem køle af, og skær dem derefter i både. Høvl 100 g rå gule beder tyndt på et mandolinjern. Høvl også blegsellerien tyndt på mandolinjernet, og læg skiverne i isvand. Høvl æblet tyndt, og pluk løvstikken.

Rist boghveden på en tør, varm pande. Vend bederne, blegsellerien, æblerne og løvstikken lidt citronsaft og olivenolie

OPSKRIFTER

August

GRILLBØFFER MED TOMATSALAT.

*Ingredienser*

6 stk. grillbøffer

Tomatsalat

200-300 g små røde blommetomater eller lign. skyllede

200-300 g små Cherry tomater, gerne i forskellige farver.

Ca. 500 g friske tomater i alle verdens forskellige afskygninger, skåret i mundrette stykker

Frisk basilikum

Evt. frisk bøffel mozzarella

Til syltelagen:

½ ltr. lagereddike

½ ltr. Sukker

½ ltr. Vand

Evt. hele krydderier som laurbær, stjerne anis og nelliker.

Til dressing (vinaigrette):

3 dl god olivenolie

1 dl balsamico

1 spsk. sukker

Nåle fra 2 rosmarinkviste hakket

Lidt peber

1 tsk. flagesalt

*Fremgangsmåde*

Denne salat kræver forberedelse nogle dage i forvejen, men den er det hele værd.

3-4 dage i forvejen koger du alle ingredienserne til syltelagen op og lader den køle igen. Læg nu alle de små skyllede blommetomater ned i lagen, sæt låg på og lad dem trække på køl til du skal bruge dem. Her kunne man med fordel lave en god portion, så man har til en anden gang. Hvis du skyller bøtten eller glasset du sylter i med atamon, kan de holde sig op mod en måned i køleskabet, hvis du undgår at stikke fingrene i det.

På dagen:

Pisk ingredienserne til dressingen sammen og vend de små cherrytomater i dressingen og hæld det hele i et ildfast fad. Bag dem ved 130°C i ca. en time eller til de er møre og søde. Når de er færdige, skal de køle af på køkkenbordet. Til sidst vendes de bagte, de syltede og de friske tomater sammen og en passende mængde af dressingen fra de bagte, hældes over som tilsmagning. Det hele anrettes på et fad og pyntes med frisk basilikum og evt. frisk mozzarella.

Grill bøfferne 20 minutter inden servering og lad dem hvile 5 minutter.

Velbekomme

OPSKRIFTER

August

STEGTE KALKUNSTEAKS
MED QUICHE LORAINNE*Ingredienser*

4 stk. kalkunsteaks m/hvidløg
Mørdej (kan købes)
180 g koldt smør
250 g mel
1 tsk. salt
1 æggeblomme
Evt. koldt vand
Fyld:
300 g Bacontern fra slagteren
Olie
200 g gruyere
Æggestand:
6 dl piskefløde
3 æg
Friskrevet muskatnød
Salt
Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Mørdej:
Hak smørret i små stykker.
Smuldr smørret med mel og salt til det bliver som revet ost. Saml dejen med 1 æggeblomme og tilsæt evt. koldt vand. Rul dejen til en kugle, pak den i husholdningsfilm og læg den i køleskabet (mindst 1 time).
Tænd ovnen på 180 °C.

Fyld:
Steg bacontern på en meget varm pande i lidt olie til de er sprøde og gyldne.
Afdryp de stegte bacontern på et stykke køkkenrulle.

Tærtebund:
Smør fadet
Tag mørdejen ud af køleskabet. Rul mørdejen ud.
Beklæd tærteformen med mørdejen og skær den overskydende dej fra kanten.
Prik mørdejen med en gaffel, dæk mørdejen med bagepapir.
Forbag tærtebunden i 15 minutter i ovnen.
Steg kalkunsteaksene på panden til de er 71°C i kernen. Og lad dem hvile i 5 minutter.

MESTERSLAGTERENS
OPSKRIFTER

— August —

BUTTERCHICKEN



Ingredienser

1 bakke Butterchicken



Fremgangsmåde

Varmes i ovn eller gryde og serveres med ris og naanbrød

OPSKRIFTER

August

GRILLET SPYD MED HAKKET OKSEKØD,
NYE KARTOFLER OG CHUTNEY*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
2 løg
1 bundt bredbladet persille
1 tsk. salt
Peber
8 små træspyd
800 g nye kartofler

Rabarberchutney:

½ kg rabarber
4 bananskalotteløg
1½ - 2 dl sukker
100 g rosiner
2 spsk. æblecidereddike
2 spsk. grov sennep
1 knivspids stødt muskat
1 rød chili
2 stilke løvstikke
25 g smør

*Fremgangsmåde*

Læg spyddene i vand ½ time inden stegning.
Tænd grillen.
Pil og riv løgene. Skyl og hak persillen fint.
Rør kødet med salt, peber, løg og halvdelen af persillen.
Form kødet om spyddene, kødet skal være ca. 2 cm tykt. Læg dem i køleskab.
Kog kartoflerne.

Rabarberchutney:

Rens rabarberstilkene og skær dem på skrå i 2 mm skiver.
Pil og hak løgene. Bring rabarber og resten af ingredienserne undtagen løvstikke og chili i kog i en gryde. Lad chutney'en koge ved svag varme 30-40 minutter til konsistensen er som en tæt grød.
Prik huller i chilien med en urtekniv. Tilsæt løvstikke og chili og lad chutney'en trække 20 minutter. Fjern chili og løvstikke og kog chutneyen op.
Grill spyddene 5-7 minutter på hver side.
Pynt kartoflerne ved servering med resten af persillen og en smørklat. Servér med chutney ved siden af.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— August —

FARSEDE PORRE



Ingredienser

800 g rørt fars
3 stk. porrer
50 g rasp
lidt olie



Fremgangsmåde

Porrerne renses og skæres i stave på ca. 7 cm længde, og koges i 15 minutter til de er møre.

Et stykke bagepapir lægges på bordpladen, og der drysses med rasp ovenpå. Herpå lægges en stor spiseske fars, der trykkes til en flad firkant på ca. 8x8 cm. Herefter lægges der et stykke kogt porre ovenpå. Bagepapiret bruges til at forme farsen omkring porren, så der fremkommer en tyk pølse af fars med rasp omkring.

De farserede porrer steges i olie på panden til de er gyldne og gennemstegte.

Servér med enten rugbrød eller kartofler og brun sovs.

MESTERSLAGTERENS
OPSKRIFTER

— August —

EGNSRET



Ingredienser

1 egnsret



Fremgangsmåde

Lunes efter slagterens anbefaling

OPSKRIFTER

August

SVINEMØRBRAD I PARMASKINKE
MED SPINAT OG HVIDLØG*Ingredienser*

1 svinemørbrad
Salt og peber
½ spsk. olie
4 skiver lufttørret skinke, fx par-
maskinke
1 løg
1 fed hvidløg
1 tsk. olie
1 dl fløde 9%
½-1 spsk. sennep
300 g frisk spinat
Saltbagte kartofler
500 g små kartofler
1 spsk. groft salt

*Fremgangsmåde*

Varm olien på en pande og brun mørbraden på alle sider og pak den derefter ind i parmaskinke. Læg mørbraden i et ovnfast fad og sæt den i midten af en forvarmet ovn på 170° C og steg kødet i ca. 30 minutter. Skrub kartoflerne og kog dem i letsaltet vand i 10 minutter. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Drys med salt og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ovnen sammen med svinemørbraden ved 170° C, til de er møre. Rist finthakket løg og hvidløg i olie på en pande. Tilsæt fløde og sennep. Krydr med salt og peber. Lad det koge godt igennem. Tilsæt spinaten. Tag panden af varmen, når spinaten begynder at falde sammen.

OPSKRIFTER

August

OKSEGRYDE
MED OLIVEN OG PAPRIKA*Ingredienser*

600 g oksekød i strimler
75 g smør
100 g bacon i små stykker
½ dåse flåede tomater (ca. 200 g)
½ grøn peberfrugt (ca. 75 g)
250 g champignoner i skiver
1 tsk. groft salt
½ tsk. friskkværnet peber
¼ tsk. edelsüss paprika
20 grønne oliven med piment
¼ liter fløde 38%
Kulør

*Fremgangsmåde*

Smørret brunes let i en gryde. Kødet vendes heri til det er gyldent. Bacon, flåede tomater, peberfrugt og champignoner kommes i gryden. Salt, peber og paprika drysses over. De grønne oliven deles og blandes forsigtigt med grydens indhold. Fløden tilsættes sammen med kulør. Retten skal derefter koge ved svag varme i ca. 45 minutter. Den smages til med salt.
Servér med løse ris, pasta eller kartofler.

OPSKRIFTER

August

ROASTBEEF MED SYLTEDE
PEBERFRUGTER OG KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

800 g roastbeef
1 spsk. smør
1 spsk. olie
salt og peber
Syltede peberfrugter
1 løg
4 røde peberfrugter
1 spsk. groft salt
2 dl eddike
6 spsk. sukker
10 hvide peberkorn
Kartoffelsalat med
avocado-mayonnaise
1 kg kartofler
3 stk. avocado
50 g mayonnaise
½ citron + ca. 2 dl vand
3 forårsløg eller 1 porre
1 bundt dild
Salt og peber

*Fremgangsmåde***Syltede peberfrugter**

Pil løget og skær det i tynde ringe. Skær peberfrugter i 3-4 mm tynde strimler, og kom dem i en skål sammen med løgringene. Drys med salt og lad dem trække i 2 timer. Skyl med koldt vand i en si og kom dem tilbage i skålen. Kog eddike, sukker og peberkorn op, og hæld den varme lage over grøntsagerne. Dette er syltede peberfrugter i lage, og de skal køle af inden servering.

Spises de syltede peberfrugter ikke op, kan de tåle opbevaring i ca. 1 uge i køleskab.

Kartoffelsalat med avocado-mayonnaise
Kogte, pillede kartofler afkøles og skæres i skiver. Lav en dressing ved at blende kødet fra avocadoer med mayonnaise, friskpresset citronsaft og vand, til en lind og cremet konsistens. Vend dressingen, de skivede kartofler, meget fint snittede ringe af forårsløg eller porrer og små duske dild sammen. Smag til med salt og peber. Brun kødet i varmt smør og olie i en tykbundet gryde. Krydr med salt og peber og hæld lidt vand ved kødet i gryden. Steg roastbeefen under låg og vend den undervejs. Steg til kødets kerntemperatur er 52° C, så er roastbeefen rosa indvendig. Det tager ca. 40 minutter. Lad den trække 30 minutter inden udkæring. Roastbeefen kan også steges dagen før og serveres kold.