

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 08

RIBBENSTEG MED KÅLSALAT



Ingredienser

1 ribbensteg med svær
2 spsk. tørrede chilifluger
salt

600 g små kartofler
¼ spidskål
¼ rødkål
lidt salt
100 g tørrede abrikoser
100 g tørrede tranebær
1 bundt bredbladet persille

¾ dl olivenolie
1 tsk. honning
1 spsk. æbleeddike
salt og friskkværnet peber



Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 190°C. Læg ribbenstegen på en ovnrist, og gnid den med chilifluger og salt. Steg den i ovnen i 60 minutter med en bradepande under risten, indtil sværen er sprød og kødet er gennemstegt.

Kog kartoflerne møre, og pil dem. Lad dem køle lidt af og skær dem i mindre stykker. Snit spidskål og rødkål helt fint, gerne på et mandolinjern, og drys de to slags kål med salt. Skær abrikoserne i strimler, og bland abrikoser og tranebær med kålen. Skyl og tør persillen, og hak den groft. Vend kartofler og persille i kålsalaten.

Rør olie samme med honning og eddike. Krydr med salt og peber. Hæld dressingen over salaten, og servér sammen med ribbensteg.

OPSKRIFTER

— Uge 08 —

KRYDREDE KØDBOLLER
I TOMATSAUCE*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
1 smule salt
1 æg
3 spsk. hvedemel
1 sjat mælk
1 løg
2 fed hvidløg
1 tsk. røget paprika
1 smule rosmarin

*Fremgangsmåde*

Alle ingredienserne røres sammen til en god fars.
Lav kødboller af farsen og læg dem i et fad.

Steg finthakket løg og hvidløg i olie til de er glasklare. Tilsæt laurbærblade og rosmarinstilke og steg det med. Hæld tre spsk. eddike på og lad det koge ind. Tilsæt tomaterne og lad saucen koge i et kvarters tid. Smag saucen til med sukker, salt og peber og hæld saucen over kødbollerne til de er halvt dækkede. Kom fadet med kødboller og tomat sauce i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, alt efter kødbollernes størrelse. serveres med pasta der koges efter anvisning på posen.

OPSKRIFTER

— Uge 08 —

KARBONADER MED STUVEDE
ÆRTER OG GULERØDDER*Ingredienser*

4 stk. panerede karbonader

800 g ærter og gulerødder

25 g margarine

5 dl vand

3 spsk. mel

1 bundt hakket persille

Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Brun karbonaderne i smør på en stegepande og sæt dem herefter i ovnen ved 200° C i 10-12 minutter. Lad karbonaderne hvile i 3 minutter inden de serveres.

Kog ærter og gulerødder i 5 dl letsaltet vand ca. 5 minutter. Hæld grøntsagerne i en si. Hæld kogevandet tilbage i gryden. Rør blødt smør og mel sammen til en bolle. Kom den i grønsagsvandet og lad den smelte ved svag varme uden omrøring. Rør sauce igennem og kog den et par minutter. Vend grøntsagerne i og smag til. Drys hakket persille over ved servering.

Server med kogte hvide kartofler

OPSKRIFTER

— Uge 08 —

WIENERPØLSER OG
KOLD KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

8 wienerpølser

1 kg kogte kolde kartofler
4 dl ymer naturel
1 spsk. sennep
1 tsk. salt
1 knsp. peber
1 tsk. sukker
1 løg
Purløg

*Fremgangsmåde*

Rør ymer sammen med finthakket løg og purløg og de øvrige ingredienser. Skær kartoflerne i skiver, og vend dem i dressingen.

Tips: Salaten smager bedst, hvis den får lov at trække en time og ikke er for kold ved serveringen.

Kog pølserne og servér kold kartoffelsalat til.

OPSKRIFTER

Uge 08

MARINERET KYLLINGEBRYST
MED PASTA OG GORGONZOLASOVS*Ingredienser*

4 stk. marinerede kyllingebryster
2 pakker frisk pasta
½ liter madlavningsfløde
1 stykke Gorgonzola ost
Fedtstof
Lidt jævning
Rucolasalat
Flûtes

*Fremgangsmåde*

Steg kyllingebrysterne i 20 minutter i ovnen ved 180° C. Hæld fløden i en gryde, tilsæt osten og lad det varme op under omrøring, lad den koge ind til den tykner let.

Servér kødet skåret i skrå skiver på en lille smule rucolasalat, læg pasta på tallerkenen og hæld lidt sovs over.

Serveres med flûtes.