

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 09

BACONBØF MED CHAMPIGNONSAUCE



Ingredienser

600 g hakket oksekød
4 spsk. rasp
1,25 dl vand
1 æg
125 g bacon i skiver
8 skiver ost
Salt og peber

250 g friske champignoner
1 spsk. smør
Citronsaft
Evt. hvidvin
3 dl piskefløde
Evt. meljævning
Salt og peber



Fremgangsmåde

Rasp, vand, salt og peber røres sammen. Står og trækker ca. 10 minutter. Bland det hakkede kød i og rør det godt sammen med ægget.

Form farsen til 8 boller, der trykkes lidt flade og ombindes med baconskiver, som holdes fast med en tandstik.

Steg bøfferne i smør. Få minutter før bøfferne er færdigstegte, lægges en skive ost på bøfferne.

Bøfferne steger nu færdig, til osten er let smeltet/cremet.

Rens og hak champignonerne groft. Steg dem i smør, tilsæt salt, citronsaft og evt. lidt hvidvin. Lad det stå og småsimrer 5 minutter. Tilsæt fløde og jævn evt. saucen, smag til med salt og peber.

Servér med kogte hvide kartofler.

OPSKRIFTER

— Uge 09 —

FORLOREN HARE
MED RIBSGELÉSAUCE*Ingredienser*

900 g hakket svinekød
2 æg
1 dl hvedemel
1½-2 løg, fint hakkede
salt, peber og timian
Spsk. ribsgelé
Væden fra fadet fra den forlorne hare
1 spsk. majsstivelse
salt/peber
Lidt sovsekulør
Bacon – ca. to pakker
4 timiankviste

*Fremgangsmåde*

Rør det hakkede svinekød med de andre ingredienser. Først salt, så æg, så løg, så mel og så mælk i. Form farsen til et farsbrød og læg det i et fad. Dæk farsbrødet med tynde, lange skiver bacon. Sørg for, at stykkerne dækker lidt over hinanden, og at de bliver foldet godt ned under farsbrødet, så de ikke vipper op under bagningen. Hæld lidt væske i fadet sammen med timiankvistene og sæt det i ovnen ved 200°C i ca. en time.

OPSKRIFTER

Uge 09

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 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 ved 80°C i forvarmet ovn, mens du får det sidste klar til spising.

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

— Uge 09 —

MØRBRADGRYDE MED RIS



Ingredienser

600 g mørbradgryde



Fremgangsmåde

Mørbradgryden sættes i ovnen ved 175° C i ca. 30 minutter.

Servér med ris kogt efter anvisning på pakken.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 09 —

PANDEKAGER MED FYLD



Ingredienser

4 stk. pandekager



Fremgangsmåde

Pandekagerne sættes i ovnen ved 150° C i ca. 20 minutter.

Servér med en grøn salat og evt. et lækkert brød.