

OPSKRIFTER

Uge 29

KOTELETTER I
CHAMPIGNON-LØGSAUCE*Ingredienser*

4 stk. koteletter
250 g skalotteløg eller små zittauerløg
4 dl grøntsags- eller tomatjuice
250 g champignon
1 spsk. sød chilisaucé
½ tsk. paprika
Salt og peber
2 spsk. persille

*Fremgangsmåde*

Brun koteletterne på panden ca. 1 minut på hver side. Tag dem af og læg dem på en tallerken.

Champignon- løgsauce

Pil løgene og skær dem i halve el. kvarte afhængig af størrelsen. Svits dem på panden. Tilsæt juicen og lad løgene småkoge under låg i ca. 5 minutter.

Rens champignon og skær dem i kvarte. Kom dem på panden med paprika og chilisaucé. Lad saucen småkoge i ca. 10 minutter under låg.

Læg koteletterne ned i saucen og lad dem simre i ca. 6-8 minutter.

Drys retten med hakket persille.

Tilbehør:

Løse ris samt broccoli eller grønne bønner.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 29 —

BENLØSE FUGLE MED KARTOFFELMOS



Ingredienser

100 g spæk
600 g benløse fugle
1 stort løg, finhakket
3 spsk. mel
½ dl tomatpuré
1 bouquet garni
¾ liter oksebouillon



Fremgangsmåde

Smelt fedtet i en tykbundet gryde og brun fuglene heri. Drys mel udover fuglene og lad det opsuge væsken. Tilsæt fond, puré og bouquet garni og lad det simre under låg i 1 ½ time.

Tag kødet op og sigt saucen. Kog den op og smag til med salt og peber og jævn hvis nødvendigt. Læg fuglene tilbage i saucen.

Serveres med kartoffelmos og rødbeder

OPSKRIFTER

Uge 29

HAKKEBØFFER I SOVS MED
BLØDE LØG MED BOUILLON KARTOFLER*Ingredienser*

4 stk. hakkebøffer
1 kg kartofler, i tykke skiver
25 g smør
1 skalotteløg, finthakket
1 gulerod, finthakket
½ porre, finthakket
Salt og friskkværnet peber
½ liter grøntsagsbouillon
1 bundt hakket persille

*Fremgangsmåde*

Smelt smørret i gryde og tilsæt løg, gulerod og porre og lad det klare ved svag varme i 5 minutter. Tilsæt kartofler, salt, peber og dæk kartoflerne med bouillon.

Kog kartoflerne møre under låg i ca. 15 minutter, alt efter tykkelsen. Drys med hakket persille.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 29

KALKUNGRYDE MED PAPRIKA



Ingredienser

600 g kalkun strimler
1 løg, hakket
2 porrer, i skrå skiver
2 peberfrugter i strimler
25 g smør
Salt og friskkværnet peber
1 spsk. mel
3 dl vand
3 spsk. tomatpuré
2 tsk. sød paprika
1 dl fløde



Fremgangsmåde

Svits kødet i smør, krydr med paprika, salt og peber. Tilsæt løg, porre og peberfrugter. Lad det svitse et par minutter, hvorefter mel drysses i under omrøring. Tilsæt vand og tomatpuré og lad simre under låg i 10 minutter. Tag låget af og tilsæt fløde og kog op i et minut.

Serveres med frisk pasta eller ris.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 29

FARSEREDE PORRER



Ingredienser

600 g hakket svine og kalvekød
75 g mel
2 æg
1 lille løg revet fint
2 tsk. salt
Friskkværnet peber
3 dl mælk
4 store porrer
1 dl mel
2 æg
Rasp



Fremgangsmåde

Rør kødet sej med salt og peber. Rør melet i, og tilsæt herefter løg, æg og mælk. Røres sammen og sættes på køl i 30 minutter.

Rens porrer og skær dem i stykker på ca. 5 cm. Kog dem møre i saltet vand ca. 5-7 minutter, alt efter tykkelse.

Pak porrerne ind i farsen og paner i mel, æg og rasp. Steges på en pande, alle 4 sider i ca. 5 minutter på hver side.

Serveres med kogte kartofler og skysauce lavet på kogevandet.