

UGE 23

Indhold

1 souffle farsbrød

4 stk. marinerede kalkun schnitzler

600 g hakket oksekød

1 egnsret

4 stk. kalve cordon bleu af hakket kalv

OPSKRIFTER

Uge 23

FARSBRØD MED BAGTE KARTOFLER
OG CREME FRAICHE*Ingredienser*

1 souffle farsbrød
4-6 bagekartofler
3 dl creme fraiche 38%
1 bundt hakket purløg
½ romainesalat
½ hakket rødløg
100 g saltede peanuts

*Fremgangsmåde*

Farsbrødet sættes i en forvarmet ovn i vandbad og bages i 50 minutter eller til en kernetemperatur på 75° C. Bag kartoflerne på lidt groft salt i ildfast fad sammen med farsbrødet.

Pisk creme fraiche luftigt og vend hakket purløg i. Smag til med salt og peber.

Lav en salat, hvor de hakkede rødløg drysses over sammen med peanuts.

Servér farsbrødet med salat og de bagte kartofler med en klat creme fraiche i hver.

OPSKRIFTER

Uge 23

MARINERET KALKUN SCHNITZLER OG PANZANELLA -
BRØDSALAT PÅ TOSCANSK*Ingredienser*

4 marinerede kalkun schnitzler
1 baguette, gerne langtidshævet
4 store, hakkede Bøftomater
1 lille, hakket rødløg
½ udkernet, hakket agurk
3 stilke snittet bladselleri
1 fed knust hvidløg
Blade af 1 lille potte basilikum
Salt og peber
5-6 spsk. olivenolie
2 spsk. rødvinseddike

*Fremgangsmåde*

Riv brødet i mundrette stykker – direkte i en salat-skål. Anbring alle de øvrige ingredienser ovenpå, krydr med salat og peber og dryp derefter olivenolie og rødvinseddike over salaten, der blandes med to skeer. Brødet må ikke gå i stykker, men skal fedtes godt ind.

Grill eller pandesteg brysterne i 6-8 minutter på hver side ved jævn varme. Servér salaten med det samme.

OPSKRIFTER

Uge 23

KØDBOLLER
MED CHILI OG MYNTE*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
Salt
1 fed finthakket hvidløg
1 fintrevet gulerod
½ fintrevet løg
1 æg
1 tsk. finthakket chili eller harissa
1 tsk. revet ingefær
1 spsk. finthakket mynte
olie til stegning af oksekødsbollerne

Dip:

2 dl kokosmælk
1 tsk. revet ingefær
½ stængel fintsnittet citrongræs
1½ tsk. finthakket chili
3 spsk. crunchy peanut butter
Saften af 1 lime
1 spsk. fishsauce

Salat:

1 agurk
½ bakke bønnespirer
½ bundt koriander
4-5 kviste mynte
lidt salat, iceberg eller hjertesalat

*Fremgangsmåde*

Rør hakket oksekød sammen med salt, hvidløg, gulerod, løg, æg, chili, ingefær og hakket mynte. Kom kokosmælk i en gryde og giv det et hurtigt opkog sammen med ingefær, citrongræs og chili. Tag gryden af varmen og pisk peanutbutter i kokosmælken. Krydr din peanuttidip med limesaft og fishsauce. Skær agurken i stave og skyl bønnespirer under koldt vand og afdryp dem i en sigte. Skyl og pluk koriander, mynte og salat. Form oksekødet til små kugler 12-14 stk. og steg dem på en pande med lidt olie i 2 minutter ved høj varme, indtil de bliver let gyldne, skru ned for varmen og steg fortsat 6-7 minutter, til de er gennemstegte og saftige. Kom oksekødsboller på f.eks. et træspyd og drys med lidt friske mynteblade, og anret et fad med sprødt grønt og en skål med peanuttidip. Servér med kogte jasminris eller bulgur.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 23 —

EGNSRET



Ingredienser

Egnsret fra slagteren



Fremgangsmåde

Varmes efter slagterens anbefaling

OPSKRIFTER

Uge 23

KALVE CORDON BLEU
MED GRÆSK KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

4 kalve cordon bleu af hakket kalv
750 g små nye kartofler
1 løg
100 g feta
2 spsk. olie
¾ tsk. groft salt
1 spsk. friskpresset citronsaft
1 tsk. fintrevet citronskal
½ dl sorte oliven
½ dl grofthakket persille

*Fremgangsmåde*

Vask kartoflerne og kog dem møre. Pil løget og skær det i skiver. Bræk osten i mindre stykker. Lad kartoflerne dampe af og del dem. Bland kartoflerne med olie, salt, citronskal og -saft. Bland løg, ost, oliven og persille i. Servér kartoffelsalaten lun. Grill eller pandesteg cordon bleu i 3-4 minutter på hver side og server evt. sprøde salater til som tilbehør.