

# UGE 39

## *Indhold*

---

600 g hakket oksekød

600 g hakket skinkekød

800 g panderet

1 forloren hare

1 stk. suppe

## OPSKRIFTER

Uge 39

## OKSEKØDSTÆRTE

*Ingredienser*

600 g oksekød  
1-2 løg, i skiver  
1-2 peberfrugter  
1 lille ds. koncentreret tomatpuré  
1 dl. vand  
salt, peber, merian  
2 fed hvidløg  
5 pl. Butterdej  
ca. 5 tomater  
100-150 g reven ost.

*Fremgangsmåde*

Svits løgene og brun oksekødet, tilsæt peberfrugter, krydderier, puré og vand. Lad det simre i ca. 10 min. Beklæd en tærteform med butterdej. Hæld derefter det hele over i formen. Skær tomaterne i skiver og læg dem ovenpå tærten, drys til sidst osten på.

Bages ca. 35 min ved 200 grader.

Server med salat og flutes.

## OPSKRIFTER

Uge 39

## SHEPARDS PIE

*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød  
Olie eller smør  
1 finthakket løg  
1 stor gulerod  
150 g champignon  
1 spsk. konc. tomatpuré  
1 fed knust hvidløg  
1 spsk. frisk hakket timian  
eller 1 tsk. tørret timian  
Salt og peber

800 g skrællede kartofler  
400 g skrællede gulerødder  
1 æg  
100 g revet ost  
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Brun kødet i lidt olie eller smør, tilsæt løg, gulerod i små tern samt hakkede champignon og steg ca. 4-5 min. tilsæt tomatpuré, hvidløg, timian, salt og peber rør det sammen og kom det i et ovnfast fad.

Skær kartofler og gulerødder i mindre stykker og kog dem møre i usaltet vand.

Hæld vandet fra kartofler og gulerødder og mos dem. Rør grøntsagsmosen sammen med æg og revet ost og smag til med salt og peber.

Fordel grøntsagsmosen hen over kødsaucen og sæt fadet i ovnen ved 200° C i ca. 30 min.

Servér med brød og evt. salat.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Uge 39 —

---

## PANDERET

---



### *Ingredienser*

800 g panderet



### *Fremgangsmåde*

Panderetten steges på høj varme til kødet er gennemtilberedt.

Servér evt. med ris eller kogte/ovnstegete kartofler

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Uge 39 —

---

## FORLOREN HARE

---



### *Ingredienser*

1 forloren hare



### *Fremgangsmåde*

Steg den forlorne hare i forvarmet ovn på 200° C, til den er 72° C i kernen.

Lad haren hvile i 5-10 minutter.

Lav en sovs på stegeskyen med fløde.

Servér med kogte kartofler evt. surt og syltede tyttebær.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Uge 39 —

---

## SUPPE

---



### *Ingredienser*

1 stk. suppe



### *Fremgangsmåde*

Varm suppen i en gryde til den er min 75° C og servér med et godt surdejsbrød.