



Sæsonkassen

Mørbradpakker med røsti og gulerødder

Opskrift 1

Ingredienser:

4 stk mørbradpakker med svampe og trøffel
Salt og friskkværnet peber

1 kg kartofler
250 g knoldselleri
½ tsk. salt og friskkværnet peber
3 spsk. olivenolie

4 gulerødder
2 spsk. olivenolie
2 spsk. æbleeddike
Salt og friskkværnet peber
20 kapersbær

Tænd ovnen på 200°C. Skræl kartofler og knoldselleri, og riv dem groft. Pres væden fra med hænderne. Bland de revne kartofler og selleri med salt og peber. Læg bagepapir på en bageplade, og smør papiret med halvdelen af olien. Fordel røstiblandingen oven på papiret, og form den som en flad og fast firkant. Dryp med resten af olien. Steg røstien i ovnen i 45 minutter til den er flot gylden.

Mørbrad pakkerne steges med i ovnen de sidste 10 minutter ved 200 grader og hviler 5 minutter mens resten anrettes.

Skræl gulerødder og skær dem i lange strimler med en skrællekniv. Rør olie og eddike sammen og vend gulerødderne heri. Smag til med salt og peber. Drys kapersbær henover.

Server mørbraden med gulerødssalat og den bagte røsti i mindre stykker. Drys evt. med lidt hakket persille og timian.



mad med mere

November 2021



Sæsonkassen

Marokkansk oksegryde

Opskrift 2

Ingredienser:

700 g oksekød i tern
4 spsk. ras el hanout
Salt og friskkværnet peber

1 tsk. stødt koriander
1 tsk. spidskommen
½-1 tsk. chili
2 løg
2 fed hvidløg
1 dåse forkogte kikærter (400 gram)
2 søde kartofler (ca. 400 gram)
1 dåse tomatpuré
7 dl oksefond
Olie til stegning
100 g svesker
½ bundt bredbladet persille
50 g mandler
Couscous

Mariner kødet i ras el hanout, salt og peber – meget gerne natten over, men ellers bare et par timer. Hak løg og steg (uden at det tager farve) i en gryde, der er stor nok til at indeholde hele retten. Tilsæt hakket hvidløg, stødt koriander, spidskommen og chili. Steg videre i et minut. Kom kødet på panden og brun grundigt på alle sider. Tilsæt tomatpuré og oksefond. Lad retten simre i 2-2,5 time under låg til kødet er mørt.

Skræl de søde kartofler og skær dem i grove tern. Tilsæt dem sammen med de afdryppede kikærter og sveskerne. Lad det hele simre i yderligere 30 minutter. Hvis retten virker for våd, så lad det simre uden låg.

Hak bredbladet persille. Hak og rist mandlerne og kog couscousen efter anvisningerne på pakken.

Servér gryderetten dampende varm med couscous, persille og mandler.



mad med mere

November 2021



Sæson kassen

Fylt rullesteg med rødbeder og øl

Opskrift 3

Ingredienser:
1 fylt rullesteg
6 kviste timian
5 skalotteløg i både og uden skal
1 porre i skiver
1 Jacobsen Saaz Blonde (75 cl)
Groft salt og peber
Rødbeder koldt i øl
800 g rødbeder, uden skræl
1 spsk. farin eller honning
1 liter øl

Læg rullestegen i ovnen, i stegesko, gryde eller ildfast fad. Læg timian, løg og porrer i. Hæld øllet ud over. Lad det simre med låg eller staniol over i 3 timer ved 160 grader. Server med kogte, mosede kartofler, drysset med persille. Mosen må gerne være grov.

Lækker skrællede rødbeder kogt i øl med brun farin
Lad rødbederne koge møre i øllet under låg. Når de er næsten møre, fjernes låget, og lagen koges ind.
Tag eventuelt rødbederne op og reducer lagen yderligere. Lagen vendes med rødbederne.

Juster smagen med groft peber.



mad med mere

November 2021



Sæson kassen

Slagter gourmetret med appelsinsalat

Opskrift 4

Ingredienser: Varmes efter slagterens anbefaling
Gourmet-færdigret

Tilbehør: Skær enderne af appelsinerne. Skær skal og den hvide hinde af. Skær appelsinerne i skiver.
Appelsinsalat

Appelsinsalat: Skær rødløget i tynde skiver. Snit salaten. Fordel appelsinskiver, løg og salat i et fad.
4 appelsiner
1/4 rødløg
Pisk olivenolie med salt og peber og dryp det over salaten.
2 julesalat eller hjertesalat
Rist nødderne gyldne på en tør pande og drys dem over.
2 spsk. olivenolie
25 g hasselnødder i flager



mad med mere

November 2021



Sæson kassen

Osso buco med gremolata

Opskrift 5

- Ingredienser:**
4 skiver osso buco
3 løg
4 gulerødder
5 stilke bladselleri
2 spsk olie
50 g smør
2 ds hakkede tomater
80 g tomatkoncentrat
3 dl hvidvin
Salt
Peber
5 kviste persille
2 kviste timian
1 laurbærblad
8 sorte peberkorn
1 spsk hvedemel
1 dl piskefløde
2 fed hvidløg
Skal af en citron
½ bund persille

Giv kødskiverne et par snit i kanten, så de ikke danner skål under stegningen. Pil løgene, og skær dem i både. Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Skær bladsellerien i skiver.

Varm olie og smør i en stor gryde og brun kødstykkerne. Tag dem op. Svits grøntsagerne og læg kødet tilbage i gryden.

Tilsæt flåede tomater, tomatpure og hvidvin. Krydr med salt og peber og kom krydderbuketten i gryden.

Læg låg på, og lad retten simre ved svag varme i 2-3 timer.

Når kødet er mørt og næsten falder af benene tages kødet op og holdes varmt. Sovsen sies over i anden gryde hvor den står et lidt indtil fedtet har samlet sig på overfladen, drys melet over og vent til det er faldet til bunds, kog så sovsen op og pisk godt igennem, spædes op med lidt piskefløde og smages til med salt og peber.

Gremolata:

Hak hvidløgsfeddene fint og bland dem med hakket persille og revet citronskal.

Serveres med kartoffelmos og persilleblandingen drysset over.



mad med mere

November 2021



Sæson kassen

Kyllingebryst med vintergrønt

Opskrift 6

- Ingredienser:**
4 kyllingebryster
20 g smør
Salt og peber
Frisk estragon
½ rødløg
2-3 spsk frugt- eller
risvinseddike
Vælg 300 g grøntsager efter lyst og
udbud, f.eks. radiser, ræddiker eller
kinaradiser
Agurker
Jordskokker
Gulerødder
Grønkål
Broccoli
1 spsk. rapsolie
evt. frisk estragon eller salvie
Grovrød

Hak rødløget fint og hæld eddiken over. Lad blandingen stå i minimum 1 time.

Skær grøntsagerne i små tern og broccolien i små buketter. Rør olie og krydderurter til en dressing og, smag til med salt og peber. Hæld den over grøntsagerne, og kom rødløg med eddike over.

Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme.

Brun kyllingebrysterne 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg færdig, ca. 3-4 minutter på hver side. Steg estragonen med ca. 1 minut til sidst.

Server med grovrød.



mad med mere

November 2021



Sæson kassen

Slagterkoteletter med grønkålssalat

Opskrift 7

Ingredienser:
4 stk. slagterkoteletter
Salt og peber
Grønkålssalat
300 g grønkål
2 appelsiner
1 granatæbler
60 g valnødder
1 spsk. honning
Saften af et granatæble
4 spsk. olivenolie
4 spsk. hvidvineddike
Salt og peber
Lidt citron og sukker

Koteletterne krydres på alle sider med salt og peber og steges på en pande i 5-6 min på hver side.

Grønkålssalat Fjern stilkene fra grønkålen og hak den fint. Halver granatæblet og tag kernerne ud af frugten – det gøres lettest ved at holde halvdelene over en skål og banke hårdt på skallen med en ske, indtil kernerne falder ud. Skræl appelsinen og skær ud i appelsinbåde.

Der laves en dressing af granatæblesaft, olivenolie og hvidvineddike, der røres sammen og smages til med citronsaft og sukker samt salt og peber. Dressingen hældes over kålen og det hele vendes sammen.



mad med mere

November 2021



Sæson kassen

Oksekødboller i tomatsauce

Opskrift 8

Ingredienser:
Kødboller:
700 g hakket oksekød
1 lille rød peberfrugt
1 lille løg
evt. 1-2 fed hvidløg
1/2 dl hakket persille
Hvedemel
Salt og peber
3 æg
Olivenolie til stegning

Kødboller:
Hak løg, hvidløg og peberfrugter fint. Bland kødet med løg, hvidløg, peberfrugt, hakket persille, salt, peber, 2 æg - tilsæt hvedemel indtil farsen er fast nok til at blive formet til kødboller.
Form små kødboller med en dessertske, vend dem først i det sammenpiskede æg, og derefter i hvedemel.
Steg kødbollerne i olivenolie på en pande til de er gennemstegte og gyldne (ca. 5 min. i alt).

Tomatsauce:
Sautér løg og hvidløg i olivenolie i en gryde i ca. 4 min. Tilsæt laurbærblade og hvidvin, og lad vinen koge næsten væk. Hæld tomaterne i gryden (disse kan evt. blendes først), og lad saucen småkoge uden låg i ca. 15 min. Smag til med salt og peber og læg kødbollerne i saucen og varm retten igennem.

Server retten med pasta og flutes.

Tomatsauce:
1 hakket løg
2 fed hvidløg
2 spsk. olivenolie
2 laurbærblade
1 dl halvtør hvidvin
2 ds. hk. tomater
Salt og peber



mad med mere

November 2021



Sæsonkassen

Farserede porrer

Opskrift 9

Ingredienser:
700 g hakket skinkekød
3 stk. porrer
1 æg
1 spsk. mel
1 dl. havregryn
ca. 1 dl. vand
1 tsk. salt
1/4 tsk. peber
50 g rasp
lidt olie

Porrerne renses og skæres i stave på ca. 7 cm længde, og koges i 15 minutter til de er møre.

Kødet røres til fars med æg, mel, havregryn, vand, salt og peber.

Et stykke bagepapir lægges på bordpladen, og der drysses med rasp ovenpå.

Herpå lægges en stor spiseske fars, der trykkes til en flad firkant på ca. 8x8 cm.

Herefter lægges der et stykke kogt porre ovenpå.

Bagepapiret bruges til at forme farsen omkring porren, så der fremkommer en tyk pølse af fars med rasp omkring.

De farserede porrer steges i olie på panden til de er gyldne og gennemstegte.

Server med enten rugbrød eller kartofler og brun sovs.



mad med mere

November 2021



Sæsonkassen

Medisterpølse med bacon og små kartofler i ovn

Opskrift 10

Ingredienser:
800 g medisterpølse
10 – 12 skiver tynde skiver bacon (husk at købe dem ved slagteren)
1/2 kg dybfrossen hel spinat
35 g smør
1 fed hvidløg
1 løg
500 g små kartofler
Olie
Salt

Det hakkede løg og fintsnittede hvidløg brunes i smørret, den frosne spinat tilsættes og varmes godt igennem, hvorefter det hele hældes i et ovnfast fad.

Medisterpølsen koges og skæres i passende stykker, der lægges over spinaten. Øverst lægges baconskiverne, og retten sættes i ovnen ved 225° C i ca. 20 min.

Skyll kartoflerne grundigt i koldt vand, vend dem i olie og salt, bag dem på bageplade ved 225° C i 20-25 minutter.



mad med mere

November 2021