



Sæsonkassen

Kyllinge Quesadillas med krydret tomatsauce og spinat

Opskrift 1

Ingredienser:

4 kyllingebryster

1 løg, finthakket
4 fed hvidløg, finthakket
1 spsk. olivenolie
1 tsk. koriander, stødt
1 tsk. spidskommen
½ dl grøntsagsbouillon
1 dåse hakkede tomater
½ rød chili, finthakket
(mild/mellem styrke)
Salt
Sort peber, friskkværnet

Dertil

1 pakke tortillas pandekager, (8 stk)
200 g cheddar ost, friskrevet
125 g baby spinat

Tilbehør

1 avocado
½ rød chili, skåret i ringe
1 spsk. cremefraiche 18 %
1 dryp sriracha chilisaucen
2 lime
2 håndfulde frisk koriander

Pulled kylling i krydret tomatsauce

Sauter løg og hvidløg i olivenolie til de er bløde og klare. Tilsæt spidskommen og koriander, som varmes godt igennem, hvorefter kylling, hakkede tomater, chili og grøntsagsbouillon tilsættes. Lad det simre uden låg i 30 minutter.

Tag kyllingen op af gryden og riv det møre kyllingekød i trevler med to gaffler. Lad imens saucen koge yderligere ind uden låg, til væden fordampes og saucen tyknes.

Vend det møre kyllingekød med saucen.

Samle Quesadilla

Smør en tortilla pandekage med kylling og tomatsauce, drys med cheddar og lidt spinat, læg en tortilla pandekage over og steg den på begge sider på panden ved høj varme på begge sider, til pandekagen er lidt sprød og osten er smeltet.

Fortsæt til der er tilberedt 4 quesadillas.

Skær ud i trekanter, eller anret som her i halve med de skønneste toppings.



mad med mere

Januar 2022



Sæsonkassen

Koteletter med kartoffel-sellerifrikassé

Opskrift 2

Ingredienser:

4 svinekoteletter med grøntsager

Salt og peber
2 tsk. olie

Kartoffel-sellerifrikassé

600 g kartofler
½ selleri, ca. 400 g
4 spsk. grøn pesto
200 g spinatblade

Fremgangsmåde:

Skræl kartofler og selleri og skær dem i små tern. Kom dem i en gryde med 2 dl vand. Læg låg på. Kog til det lige netop er mørt. Vend spinatblade i til sidst. Smag frikasséen til med pesto, salt og peber.

Krydr koteletterne med salt og peber. Varm olien på en pande og brun koteletterne ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem færdige, ca. 3 minutter på hver side, til de er netop gennemstegte.



mad med mere

Januar 2022



Sæsonkassen

Grisekæber

Opskrift 3

Ingredienser: 800 g svinekæber 3 gulerødder 2 løg 2 fed hvidløg 6 timiankviste 4 dl mørk øl 2 dl æblemost 3 spsk. æbleeddike Salt og peber 5 dl oksebouillon	Fremgangsmåde: Brun kæberne i rapsolie i en stegegryde til de har god farve på alle sider. Skræl gulerod, løg og hvidløg, og skær alt i grove stykker, smid dem ned i gryden, og brun dem, og tilsæt til sidst timiankviste, øl, æblemost og eddike, salt og peber. Lad væsken koge ind i 20 minutter, tilsæt så bouillon, og kog forsigtigt op. Skum af for urenheder, når det koger, læg låg på, og sæt herefter kæberne i ovnen ved 150°C, og braiser dem i 1½-2 timer. Kan serveres med en grov kartoffelmos og en rustik vinter salat til.
---	---



Sæsonkassen

Slagter gourmetret med lækker salat

Opskrift 4

Ingredienser: 700 g hakket oksekød 1 stort løg 200 g babyspinat 1 spsk. olivenolie Salt og peber 1 fed presset hvidløg 1 dl havregryn 1 æg Lidt væde, evt. fra spinaten 100 g feta/salatost Timiankviste	Farsbrød Pil og hak løget, og skyl spinaten. Kog forsigtigt begge dele i olie 5-7 minutter, og køl blandingen lidt af. Rør kødet med salt, peber og hvidløg og derefter med havregryn, æg og væske efter behov. Rør farsen kraftigt, så den bliver sammenhængende. Klap farsen ud på et stykke fugtet bagepapir, dæk med spinat og ost, og rul farsbødet sammen ved hjælp af papiret. Læg "brødet" på timiankviste, og bag det ved 175° C. i ca. 1 time og 15 minutter. Server det med tomatsalat med løg og oliven.
Tilbehør Tomater, løg og oliven	Ovnbagte rodfrugter Kom det hele i en stor bradepande, beklædt med bagepapir. Vend det godt sammen og bag i ovnen i 30 minutter i en forvarmet ovn ved 175° C varmluft.
Ovnbagte rodfrugter 400 g babykartofler, halveret 5 gulerødder, skåret i tern 1 squash, skåret i tykke skiver 1 hvidløg, halveret 1 rødløg, skåret i både 100 g Halloumi, smuldret 1 spsk. timian, tørret 1 tsk. røget paprika 1 stængel frisk rosmarin 1 citron 2 spsk. olivenolie 2 spsk. græskarkerner 1 spsk. pinjekerner 1 tsk. flagesalt Sort peber, friskkværnet	



Sæson kassen

Pastafad med bacon og svinekød

Opskrift 5

Ingredienser: 700 g hakket svinekød	Fremgangsmåde: Kog pastaen som anvist på pakken og skyl i koldt vand.
250 g pasta 100 g bacon i tern 1 rødløg 2 gulerødder 150 g broccoli 2 tsk. rosmarin 1 dåse hakkede tomater Salt og peber 4 æg 100 g revet mozzarella	Brun svinekød og bacon i en gryde eller en wok. Tilsæt hakket rødløg, gulerod i skiver, broccoli i små buketter samt rosmarin, og steg endnu et par minutter. Tilsæt tomat, kog op og smag til med salt og peber. Bland med pasta, sammenpisket æg, samt 2/3 af osten. Kom det i et smurt ovnfast fad, drys med resten af osten og bag den ved 180° C i cirka 20 minutter til osten er gylden og æggemassen er stivnet. Lad den gerne stå 5 minutter på køkkenbordet inden servering.



Sæson kassen

Bøf bourguignon med mos

Opskrift 6

Ingredienser: 800 g simre oksekød	Fremgangsmåde: Drys kødet med mel blandet med salt og peber.
200 g røget bacon u/svær 400 g champignon 20-25 chalotteløg (eller syltede perleløg) 2 fed hvidløg 1/2 - 3/4 flaske rød bourgogne 2 spsk. hvedemel Salt og Peber 2 spsk. vindrukerneolie 1 bundt persille 1 kvist timian 1 laurbærblad 1/2 porre 1 kg kartofler til mos	Skær røget bacon i mindre terninger. Steg baconterningerne i sit eget fedt i en gryde. Tag de brunede baconterninger op og læg dem til side. Tilsæt olie og brun de pillede chalotteløg. (Bruges der syltede løg, skal de ikke brunes). Tag også løgene op. Brun kødterningerne, evt. af et par gange. Kom løg og baconterninger i gryden med det brunede kød. Tilsæt knust hvidløg. Kom krydderbuketten i. Hæld rødvin ved så kødet akkurat er dækket. Bring det i kog, læg et tætsluttende låg på, og lad retten simre ved svag varme til kødet er mørt. (ca. 1 time). Rens og skyl champignon og, brun dem på en pande. Tilsæt champignon til retten ca. 10 minutter før den er færdig. Retten kan evt. jævnes lidt med en smørbolle, hvis den ønskes lidt tykkere. Server med kartoffelmos



Sæson kassen

Hamburgerryg og
rødbedesalat med rucola,
valnødder og feta

Opskrift 7

Ingredienser:

800 g hamburgerryg

500 g mellemstore rødbeder

1 rødløg

1 æble

Bærvinaigrette

3 spsk. hindbæreddike evt.

sherry- eller æbleeddike

1 oliven- eller valnøddeolie

Salt og peber

1 håndfuld rucola

25 g valnødder

125 g feta eller afdryppet mozzarella

Evt. brød som tilbehør

Fremgangsmåde:

Hamburgerryggen lægges i kogende vand og koges i 40 minutter og hviler i 20 minutter efterfølgende.

Imens skinken koger, laves salaten.

Kog og pil rødbederne. Afkøl og skær dem i tern eller strimler og bland dem med rødløg i tern samt æbletern. Pisk dressing sammen, smag til med salt og peber og vend den i salaten.

Vend de resterende ingredienser i salaten med let hånd og server.



mad med mere

Januar 2022



Sæson kassen

Røget ribbenssteg
med kartoffelmos

Opskrift 8

Ingredienser:

1,2 kg røget ribbenssteg

1 kg kartofler, kogte

100 g radiser

1 agurker

1/2 bdt. purløg

Dressing:

1 hel rygeost

1 dl. cremefraiche

Hvidvinseddike

Salt og peber

Fremgangsmåde:

Steges i ovnen ved 175° C med lidt vand i bunden. Steges til en kerntemperatur på 68° C. Hvis sværen ikke er sprød, kan den gives 225° C i kort tid, til den er blevet sprød.

Kan også grilles i kuglegrill.

Del kartoflerne i halve el. kvarte, skær radiser i små stykker, udhul agurken og skær i tern. Hak purløg, og bland rygeost med cremefraiche og hvidvinseddike, tilsæt evt. mere cremefraiche, hvis en mere lind konsistens ønskes. Vend det hele sammen og smag til med salt og peber.



mad med mere

Januar 2022



Sæson kassen

Fransk kalvesteg med bacon

Opskrift 9

Ingredienser:

1,2 kg kalvesteg
75-100 g bacon eller saltet flæsk
Salt og peber
1 flaske hvidvin
½ liter hønsbouillon
2 fed hvidløg
3 stilke bredbladet persille
250 g champignoner
4 gulerødder
18 friske perleløg, evt. frosne
3 spsk. olie Lidt maizena
1 kg ovnbagte kartofler med timian

Fremgangsmåde:

Brun stegen i en gryde, tilsæt vin, bouillon, hakket hvidløg og persille, gem lidt til pynt.

Kog ved svag varme i 1½ time under låg.

Rens og skær champignoner i skiver, skræl gulerødder og skær dem i tern, rengør de friske perleløg.

Tilsæt grøntsagerne den sidste ½ time. Si kød og grøntsager fra og læg det i et varmt ovnfast fad. Kog fonden ind i 15 minutter. Smag til med salt og peber, og jævn med lidt maizena rørt ud i lidt vand.

Skær stegen i skiver og hæld saucen over kødet.

Pynt med lidt frisk persille.

Server ovnbagte kartofler med timian til.



mad med mere

Januar 2022



Sæson kassen

Slagterens egnsret med rødbede salat

Opskrift 10

Ingredienser:

½ kg rødbeder
2 dl creme fraiche 38%
1 spsk. sød fransk sennep
½ tsk. groft salt, f.eks. urtesalt
1 tsk. nigellafrø

Fremgangsmåde:

Egnsretten varmes efter slagterens anbefaling.

Skyl rødbederne og kog dem møre i ca. ½ time. Gnid skrællen af rødbederne og skær dem i tynde stave.

Rør creme fraiche med sennep og lidt urtesalt.

Vend rødbederne heri og anret retten i en skål. Drys med nigellafrø.



mad med mere

Januar 2022