



Kødkasse

Opskrift 1

Skinkeschnitzler med sauteret spidskål og simretomat

Ingredienser:

4 stk. skinkeschnitzler
1 kg nye kartofler
Salt og friskkværnet peber
3 spsk. olivenolie
1 spidskål
250 g cherrytomater
2 tsk. smør til stegning
Salt og friskkværnet peber
100 g fetaost
2 bdt. dild
2 spsk. citronsaft
Friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Skrub kartoflerne og kog dem møre i letsaltet vand.

Dup skinkeschnitzlerne tørre med et stykke køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Brun hurtigt schnitzlerne på begge sider i olivenolie på en pande. Skru ned for varmen, og steg dem færdige i ca. 2 minutter på hver side. Tag kødet af panden, og hold schnitzlerne varme.

Snit spidskålen fint, og halvér cherrytomaterne. Smelt smørret og sautéér spidskålen på panden i 2 minutter. Smag til med salt og peber og vend til sidst de halverede tomater i.

Mos fetaosten med en gaffel, og tilsæt finthakket dild, citronsaft og lidt friskkværnet peber. Halvdelen af fetablandingen lægges på skinkeschnitzlerne. Den anden halvdel vendes i den sauterede spidskål.

Server schnitzlerne med spidskål og de kogte kartofler.



mad med mere

Juli 2022



Kødkasse

Opskrift 2

Svinekoteletter stifado

Ingredienser:

4 stk. skaftekoteletter
1 kg små løg
2 spsk. olivenolie
1 spsk. æbleeddike
3 modne tomater
3 kviste rosmarin
1 laurbærblad
2 fed hvidløg
Salt
Peberkorn

Tilbehør

Kartoffelmos og blandet salat

Fremgangsmåde:

Varm olien op i en gryde og brun koteletterne ved jævn varme. Tilsæt løg og sautéér ca. 5 minutter. Tilsæt eddike, tomaterne (fine tern), hvidløg, rosmarin, salt, peber, laurbærblad og en smule vand. Lad koteletterne små-simre i 30 minutter.

Serveres med rustik kartoffelmos og en stor skål blandet salat.



mad med mere

Juli 2022



Kødkasse

Opskrift 3

Orientalisk salt med hakket skinkekød

Ingredienser:

800 g hakket skinkekød
1 citrongræs
2 cm frisk ingefær
1 rød chili
1 fed hvidløg
2 lime
2 spsk. fiskesauce
400 g tomater
1 agurk
1 bdt. forårsløg
½ salathoved, ca. 150 g
1 lille bdt. friske koriander eller
4 stilke mynte
Salt og peber

Tilbehør

4 dl ris

Fremgangsmåde:

Pil de yderste blade af citrongræsset. Skær bunden af og snit den nederste halvdel meget fint, kasser resten. Skræl ingefæren og hak den fint. Svits eller brun kødet til det "skiller" og er gennemstegt. Tilsæt citrongræs og ingefær og svits et halvt minut. Tag kødet af panden og afkøl det. Skær chilien igennem på langs og fjern kernerne. Hak chili og hvidløg fint. Pres saften af limefrugterne og rør saften med fiskesauce, chili og hvidløg. Skær tomater i halve eller både afhængig af størrelsen. Flæk agurken og skær den i skiver. Skær forårsløget i tynde skiver. Bland det stegte kød, tomater, agurk og løg grundigt sammen med limes dressing. Snit salaten og læg den i bunden af et fad. Fordel kød og grøntsager herpå. Drys med frisk koriander – eller mynteblade og smag til med salt og peber. Kog risene og servér til.

Tips

Fiskesauce kan købes i velassorterede supermarkeder og asiatiske købmænd. Den bruges til at salte thaisalater eller gryderetter med, og giver retterne den helt originale thai-smag. Hvis du ikke kan skaffe fiskesauce, kan du i denne opskrift bruge sojasauce i stedet for.



mad med mere

Juli 2022



Kødkasse

Opskrift 4

Kalveculotte med sommerløg i smørsauce

Ingredienser:

1 kalveculotte
2 spsk. vindrukerneolie
4 kviste timian
4 kviste rosmarin
4 fed hvidløg
Salt og friskkværnet peber
Garniture
2 helt små spidskål
2 bdt. forårsløg
1 stor fennikel
2 spsk. olivenolie
Salt og friskkværnet peber
Beurre blanc
1 skalotteløg
Lidt vindrukerneolie til sautering
½ dl hvidvinseddike
½ dl Noilly Prat
250 g smør
1 lille håndfuld grofthakket
bronzefennikel
1 lille håndfuld grofthakket kronild
Salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Culotte:

Rids stegen og brun den godt i olie sammen med timian, rosmarin og hvidløg på en pande, der kan gå i ovnen. Sæt herefter panden i en forvarmet ovn ved 160° C og steg culotten, til kernetemperaturen er 54° C. Beregn ca. 25 minutter.

Garniture:

Skær hvert spidskål i halve, skær bund og top af forårsløgene og skær fenniklen i tern. Vend grøntsagerne i olivenolien og krydr med salt og peber. Læg spidskålen med skærefladen nedad i en varm sautérpande, og steg den, til den får en gylden farve. Tag kålen op og giv forårsløgene et skud i panden og læg dem herefter til side sammen med kålen.

Beurre blanc:

Pil skalotteløget og skær det i tynde skiver. Kom lidt olie i sautérpanden og sautéer fenniklen og skalotteløgene heri. De skal ikke brune, men blot blive klare i farven. Tilsæt eddike og Noilly Prat og lad det koge næsten helt ind. Skær smørret i tern og pisk det i lidt ad gangen, herefter må saucen ikke koge, men blot holdes lun. Læg spidskål og forårsløg tilbage i saucen og tilsæt de hakkede urter. Smag til med salt og peber og vend det hele forsigtigt sammen.

Skær kødet på tværs af fibrene som beskrevet i indledningen, anret skiverne på et fad og servér garnituren til, gerne i sautérpanden.



mad med mere

Juli 2022



Kødkasse

Oksekødspie med pastasalat

Opskrift 5

Ingredienser:

800 g friskhakket oksefars

1 pakke butterdej

Olie

1 finthakket løg

3 fed finthakkede hvidløg

1 porre i ringe

Krydderier efter smag (jeg brugte tørret timian og frisk rosmarin)

1 squash i små tern

250 g champignon i skiver

1 dl oksebouillon (jeg brugte vand og flydende bouillon)

1-2 dl creme fraiche 38% (jeg brugte kun 9% og det skilte lidt)

Salt, friskkværnet pebet

Revet ost (kan udelades)

1 sammenpisket æg til pensling

Fremgangsmåde:

Beklæd en smurt tærteform med udrullet butterdej (se tips længere nede). Oksekødspie kan både laves i tærteform eller lille bradepande.

Prik den med en gaffel og bag den i en forvarmet ovn ved 180° C i 15-20 minutter.

Svits hvidløg, løg squash, champignon og porre i lidt olie - krydr med salt og friskkværnet peber - tag det op.

Svits farsen, tilsæt krydderier, salt og friskkværnet pebet og lad det stege til det bliver grynet.

Kom løgblandingen tilbage i farsen og varm det hele igennem. Kom resten af ingredienserne i (undtagen osten) og lad det koge sammen til det bliver en sauce, jævn det evt. hvis det er for tyndt.

Hæld saucen på den forbagte bund og kom evt. revet ost på.

Rul endnu et stykke butterdej ud og læg det ned over som låg. Det skal helt ned og røre bunden, så den ligesom bliver tæt.

Prik hul i låget et par steder og pynt med evt. rester af butterdejen.

Det hele pensles med sammenpisket æg og den sættes i ovnen ved 180° C i endnu ca. 20 minutter, til overfladen er gylden, sprød og bagt.



mad med mere

Juli 2022



Kødkasse

Frikadeller med kold kartoffelsalat

Opskrift 6

Ingredienser:

1 kg rørt frikadellefars

1 kg kartofler, kogte og afkølede

2 dl creme fraiche 18%

2 spsk. mayonnaise

2 tsk. Dijon sennep

2 tsk. sukker

1 håndfuld purløg, friskklippet

Salt

Sort peber, friskkværnet

Fremgangsmåde:

Steg frikadellerne i brusende smør på en varm pande, så de får en dejlig stegeskorpe.

Rør en dressing sammen af creme fraiche, mayonnaise, sennep, sukker, salt og peber og smag den godt til.

Skær kartoflerne i tern og vend dressingen sammen med de kolde kartofler.

Drys purløg over inden servering.



mad med mere

Juli 2022



Kødkasse

Orientalisk marineret mørbrad med nudler

Opskrift 7

Ingredienser:

Orientalisk mørbrad
2 *svinemørbrad*
1 *citrongræs*
15 g *ingefær*
2 *lime*, saften herfra
1 *spsk. fishsauce*
2 *spsk. sukker*
2 *spsk. olivenolie*, + lidt til stegning
Nudler
200 g *nudler*
1 *spsk. olivenolie*
Til servering
200 g *spidskål*
½ *agurk*
1 *avocado*
1 *håndfuld frisk mynte*
1 *håndfuld frisk basilikum*
1 *håndfuld frisk koriander*
40 g *saltede peanuts*
½ *tsk chiliflager*
1 *lime*

Fremgangsmåde:

Skær mørbraden i tynde strimler. Rør marinaden af finthakket citrongræs, fintrevet ingefær, limesaft, fishsauce, sukker og olivenolie sammen i en skål og hæld det over mørbraden. Lad det trække i køleskabet i minimum 15 minutter (men gerne i op til 10 timer). Gør imens grøntsagerne klar: Snit spidskål fint, skær agurk og avocado i skiver, skær limen i kvarte og hak peanuts fint. Kog nudlerne efter anvisning på emballagen. Hæld det kogende vand fra og hæld hurtigt iskoldt vand over, så nudlerne ikke klister sammen, men stadig er lidt lune. Vend dem i lidt olie. Hæld marinaden fra mørbraden og ned i en skål. Stil væden til side et øjeblik. Steg mørbraden under konstant omrøring på en meget varm pande med lidt olie. Hæld resten af marinaden ved så snart mørbraden er stegt og lad det bruse op i et halvt minuts tid. Servér i skåle med nudler, kød, spidskål, agurk, avocado, krydderurter og drys med peanuts og chiliflager efter smag. Server med limebåde, så man selv kan dryppe over og smage til.



mad med mere

Juli 2022



Kødkasse

Bøf Stroganoff med luftig mos

Opskrift 8

Ingredienser:

800 g *skært oksekød*
5 *skiver bacon*
250 g *champignon*
4 *læg*, finthakkede
2 *spsk. tomatpuré*
3 *laurbærblade*
3 dl *kalvebouillon*
2 dl *piskefløde*
3 *spsk. sød paprika*
2 *spsk. hvedemel*
2 *spsk. smør*
2 *spsk. olivenolie*
Salt
Sort *peber*, friskkværnet
1 *håndfuld bredbladet persille*
Kartoffelmos
750 g *kartoffel*
4 *spsk. smør*
2 dl *mælk*
1 *drys muskatnød*
Salt
Sort *peber*, friskkværnet

Fremgangsmåde:

Bøf Stroganoff:
Skær kødet i strimler og dup kødet let med et stykke køkkenrulle.
Rør paprika, mel, salt og peber sammen og vend kødstrimlerne heri.
Skær champignon i kvarte. Steg bacon sprød i en tykbundet gryde ved ikke alt for høj varme. Læg bacon til side og rist champignoner og de finthakkede læg i baconfedtet ved lidt højere varme og med lidt ekstra olivenolie. Når løgene er bløde og gyldne og champignonerne er sprøde og saftige, lægges de til side på en tallerken.
Brun kødet på alle sider i gryden i olivenolie og smør. Tilsæt tomatpuré, læg, de sprødstegte bacon, champignoner, laurbærblade og først 1 dl kalvebouillon. Læg læg på og lad det simre i en times tid, tilføj mere kalvebouillon, hvis retten bliver for tør. Simretiden varierer lidt, i forhold til hvilket stykke kød man bruger, men retten er færdig, når kødet er mørt.
Tilsæt til sidst fløde og smag til med salt og peber. Drys med bredbladet persille og sæt gerne gryden på bordet.
Kartoffelmos:
Kog kartoflerne i usaltet vand til de er møre. Mos først kartoflerne med smør og pisk derefter kartoffelmosen med en elpisker.
Tilsæt mælk lidt efter lidt til mosen er cremet og fløjlsblød. Smag til med salt og peber, samt friskrevet muskatnød.
Servér Bøf Stroganoff med kartoffelmosen og et drys bredbladet persille, samt lidt friskrevet muskatnød.



mad med mere

Juli 2022



Kødkasse

Opskrift 9

Ingredienser:

1 stk. flankesteaks
2 fed hvidløg
1-2 spsk. frisk oregano eller 2 stk. tørret chili
Fintrevet citronskal og saft fra 1/2 økologisk citron
Krydderurtesalsa
250 g græsk yoghurt
1/2 dl hakket persille
10 hakkede mynteblade
Salt og peber
Agurkesalsa
1 agurk
2-3 forårsløg
1 chili
10 mynteblade
Grillede peberfrugter
2 peberfrugter, rød og gul
1-2 squash
Olie til stegning
Tomater
5 tomater
1 spsk. hvid balsamico
2 spsk. olivenolie
1 håndfuld oliven

Tilbehør:

Græske fladbrød og salatost

Flandsteak i fladbrød med østens mystik

Fremgangsmåde:

Vend kødet i knust hvidløg, oregano, chili, citronskal og citronsaft, dryp med lidt olivenolie og lad det trække, mens resten gøres klar.
Rør yoghurt sammen med finthakkede krydderurter, salt og peber og lad det trække.
Skær agurk i små tern, snit forårsløgene fint og hak chili uden kerner fint. Bland med grofthakket mynte og krydr med salt og peber.
Grill pebrene til skindet er mørkt og bobler op. Afkøl og pil skindet af. Skær dem i grove tern.
Skær/riv squash i lange bånd og grill dem hurtigt på begge sider.
Skær tomaterne i skiver, dryp med balsamico og olivenolie og kom oliven hen over.
Grill kødet 3-6 min. på hver side afhængig af tykkelse.
Skær kødet i tynde skiver på tværs af kødtrådene og anret med lune fladbrød, agurkesalsa, krydderyoghurt, grillede grønsager, tomatsalat og salatost brækket i mindre stykker.



mad med mere

Juli 2022



Kødkasse

Opskrift 10

Ingredienser:

4 stk. heksespyd
1 bdt. små gulerødder med top
2 squash
2 rødøg
3 peberfrugter (gerne i forskellige farver)
250 g stilktogether
Olivenolie
100 g feta (salatost)
Frisk timian
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne: skyl gulerødderne og klip toppen af, men lad gerne en smule grønt sidde tilbage. Skær squash i skiver á ca 2 cm. Skræl løgene og del dem i kvarte. Fjern stilk og frøstol fra peberfrugterne og skær dem i kvarte. Skyl tomaterne men lad gerne stilken side.
Pensl eller spray grøntsagerne med olivenolie.
Grill grøntsagerne på alle sider på en grillrist eller grillpande, til de er lige netop møre og har fine grillstriber.
Krydr grøntsagerne med salt og peber og anret dem på et fad, enten individuelt eller blandet sammen.
Smuldr feta (salatost) og lidt frisk timian ud over grøntsagerne på fadet og servér.
Grillede grøntsager kan både serveres varme, lune og kolde, så man kan sagtens forberede dem i god tid.
Heksespydene skal have 15 minutter på grillen - husk at vende dem regelmæssigt.



mad med mere

Juli 2022