



Skank "6 timer" med "uartere rødder" og skyr dip

Kødkasse

Opskrift 1

Ingredienser:
2 stk. letsaltet svineskank
4 stk. persillerødder
6 stk. gulerødder
3 stk. pastinak
2 fed hvidløg
2 l oksebouillon
250 g skyr
1 bundt persille hakket
Salt og peber

Fremgangsmåde:
Rodfrugterne skrælles og lægges i en bradepande med oksebouillon og svineskankene, sættes i en 150°C varm ovn i 6 timer.
Skyr dip:
Det hakkede persille røres op med skyren og smages til med salt og peber.
Til retten kan der serveres en farverig og velsmagende salat.



mad med mere

Oktober 2022



Gryderet med bagt kartoffelmos

Kødkasse

Opskrift 2

Ingredienser:
750 g vintergryde
1½ dl vand
1 dl fløde
1 kg melede kartofler i grove stykker
Varmt kartoffelvand
25 g smør
Groft salt
Friskkværnet peber
150 g revet ost

Fremgangsmåde:
Kødet brunes i gryden, der hældes fløde og vand over. Retten skal småkoge ca. 30 min.
Hvorefter det krydders med salt og peber. Jævn retten og tilsæt evt. lidt kulør.
Kog kartoflerne i ca. 20 min. mos kartoflerne, vend smør, kartoffelvand, 100 g revet ost, salt og peber i. Fordel mosen i en ovnfast skål, drys resten af osten over, bag den i ovnen ved 225° C i ca. 25 min.



mad med mere

Oktober 2022



Skinke med lækkert grønt

Kødkasse

Opskrift 3

Ingredienser:

1 skinke
250 g markchampignoner, brune
champignon
250 g grønne Bønner
300 g nye kartofler
1 peberfrugt
1 bdt. forårsløg
1 spsk. jomfruolivenolie
1 fed hvidløg
2 tsk. Paprika
6 æg
1 dl fløde 18 %
2 tsk. timian
Groft Salt og peber

Fremgangsmåde:

Skinken sættes i ovn og steges i 50-60 minutter ved 160° C i forvarm ovn eller til en kerne temperatur på 75° C. Skær bunden af svampene, og skær dem i skiver. Skyl og nip bønnerne. Skræl eller vask kartoflerne, og skær dem i skiver sammen med peberfrugten og forårsløg. Rist alle grøntsager på en pande i olivenolie sammen med hakket hvidløg og paprika i et par minutter. Hvis panden ikke kan gå i ovnen, kan du hælde det hele i et ildfast fad. Pisk æg sammen med fløde og timian. Krydr med salt og peber. Hæld det over grøntsagerne, og kom det i ovnen ved 175° C i ca. 20 minutter, til æggemassen har sat sig.

Lad frittataen køle af, og server den med skinken i skiver.



mad med mere

Oktober 2022



Farserede porrer

Kødkasse

Opskrift 4

Ingredienser:

4 stk. farserede porre
Ca. 40 g smør eller margarine

Tilbehør:

1 kg kartofler
1 bundt persille
600 g gulerødder
150 g smør

Fremgangsmåde:

Varm smørret på en pande ved god varme til det er gyldent - og brun rullerne 2 minutter på hver side. Dæmp varmen og steg ca. 5 minutter på hver side, til de er gennemstegte. Kog kartoflerne. Drys med hakket persille ved servering. Skær gulerødderne i stave. Kog dem møre i letsaltet vand 3-5 minutter. Smelt smørret i gryde som det sidste og server.



mad med mere

Oktober 2022



Slagter gourmet-færdigret med rødkålssalat

Kødkasse

Opskrift 5

Ingredienser:

2 stk slagter gourmet-færdigretter
½ hoved rødkål
3 spsk. akaciehonning
1 spsk. balsamicoeddike
2 appelsiner
2 æbler
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Gourmet-færdigret varmes efter slagterens anbefaling.
Rødkålen snittes fint, og smages til med honning og balsamico. Appelsinerne skrælles og der skæres appelsinbåde ud. Æblerne skæres i små tern og det hele vendes sammen.



mad med mere

Oktober 2022



Oksehaler i rødvin

Kødkasse

Opskrift 6

Ingredienser:

1 kg oksehaler
75 g smør
500 g små løg
500 g gulerødder
½ tsk. karry
½ tsk. mild paprika
¼ tsk. basilikum
¼ tsk. merian
1 fed hvidløg
1 spsk. salt
500 g champignon
5 dl rødvin
1 ds. flåede tomater
Hvedemel
100 g enoki svampe

Fremgangsmåde:

Del halerne i ledene og brun dem i fedtstoffet. Tag dem op og kom dem i stegesoen. Pil løgene og skær dem ud i kvarte. Skrab eller skræl gulerødderne og skær dem i skiver.

Svits løg og gulerødder i fedtstoffet. Kom det hele i stegesoen.

Bland krydderierne, juicen fra tomaterne og rødvinen. Pres hvidløget i blandingen. Hæld det over halerne. Sæt låg på stegesoen og giv halerne 2-3 timer ved 200°C.

Halene skal være så møre, at kødet kan tages fra benene med en ske.

Skær champignon i kvarte og læg dem ned i stegesoen sammen med tomaterne og svampe. Lad dem stå ca. 5 minutter. Er skyen blevet meget fed, skummes noget af fedtet fra.

Retten kan jævnes med lidt mel, men det er ikke nødvendigt. Servér med nogle lækre ovnbagte kartofler/rodfrugter.



mad med mere

Oktober 2022



Braiserede svinekæber

Kødkasse

Opskrift 7

Ingredienser:

800 g svinekæber
Olie til stegning
2 gulerødder
3 persillerødder
2 løg
2 æbler
5 fed hvidløg
3 dl mørk øl (fx lager eller ale)
6 dl hønsebouillon
1 lille bundt timian
Salt og peber
25 g koldt smør
Hakket persille

Fremgangsmåde:

Puds svinekæberne fri for hinder eller få din slagter til det.

Skær gulerødder og persillerødder i grove stykker samt løg og æbler i både. Brun svinekæberne i lidt olie i en varm, tykbundet gryde – gerne støbejern, evt. ad flere omgange, så alle bliver brunet ordentligt. Tag kæberne op, og sautéér halvdelen af gulerod, persillerod, løg, æbler og knust hvidløg. Kom kæberne tilbage i gryden oven på urterne, og tilsæt øl. Kog op, og tilsæt bouillon og timian bundet med lidt kødsnor. Sæt låg på, og lad kæberne simre under låg i ca. 1,5 time.

Byt lidt rundt på kæberne undervejs, så alle får lige meget varme. Når kæberne er helt møre, tages de op. Si saucen. Kassér grøntsagerne, og kom saucen i en ren gryde. Lad den koge uden låg til den er lidt tykkere og smagfuld, ca. 10-15 minutter.

Tilsæt resten af grøntsagerne og kæberne, og lad det hele simre i 15-20 minutter. Smag til med salt, peber og koldt smør.

Server kæberne toppet med hakket persille sammen med kartoffelmos eller groft brød.



mad med mere

Oktober 2022



Okseryde med øl

Kødkasse

Opskrift 8

Ingredienser:

1 ølmarineret simresteg
2 spsk. olie
2 mellemstore løg
2 fed hvidløg
3 kviste timian
2 persillerødder
33 cl mørk øl, f.eks. ale
1½ spsk. balsamico
3 dl oksebouillon/god fond
250 g blandede svampe
Lidt smør/olie
2-3 tsk. majsstivelse/lys saucejævner
Hakket persille

Fremgangsmåde:

Brun kødet i fedtstof i gryden og tag det op. Skær løg i tern, hvidløg i tynde skiver og persillerødder i tern. Svits herefter løg, urter og timian. Læg kødet tilbage i gryden, og hæld øl, balsamico og bouillon over. Kog det lidt ind, kødet skal kun lige være knap dækket. Lad det simre i 1 time under låg, eller til kødet er næsten mørt.

Rens/børst svampene, og rist dem på panden i lidt smør/olie. Kom dem i gryden, og lad retten simre i endnu 15 minutter. Jævn saucen lidt, og smag til med salt og peber. Servér med persilledrys og en god mos.



mad med mere

Oktober 2022



Kødkasse

Opskrift 9

Milionbøf

Ingredienser:
700 g oksekød
500 g løg, pillet vægt
50 g margarine
4 dl. oksebouillon
Paprika
Salt og Peber
2 spsk. hvedemel
Vand
Kulør

Tilbehør:
1 kg kartofler
1½ dl mælk
50 g smør
1 tsk groft salt
friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt, ca. 20 min. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller elpisker, og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.

Pil og hak løget groft. Smelt fedtstoffet olien i en gryde, og brun løgene heri. Tilsæt det hakkede oksekød, og vend det godt til det har fået farve.

Kom bouillon, paprika, salt og peber ved og lad retten snurre ved svag varme og under tætsluttende låg i ca. 15 min.

Ryst eller rør en jævning af med mel og koldt vand, og rør den i kødblandingen. Lad retten koge igennem yderligere 5 minutter. Kom et par dråber kulør i og smag til med salt og peber.



mad med mere

Oktober 2022



Kødkasse

Opskrift 10

Boller i karry

Ingredienser:
700 g hakket skinkekød
1 æg
1 dl mel
1 spsk. revet løg
2 dl. bouillon el. mælk
Salt Et peber

Karrysovs:
1 løg finthakket
3 spsk. smør
1 lille revet æble
½ spsk. karry
3 spsk. mel ca.
6 dl. kødbolle vand

Tilbehør:
3 dl ris
4 spsk. Mangochutney

Fremgangsmåde:

Rør det hakkede kød med æg mel, løg og rør væden i lidt ad gangen. Krydr farsen med salt og peber, lad farsen hvile et kvarter i køleskabet, den kan muligvis tage lidt mere væske.

Bring en gryde med letsaltet vand i kog. Form kødboller med en dessertske og kom dem i kogende vand - kog kun et lag boller ad gangen. Lad dem koge ved svag varme 8-10 min. eller til bollerne er faste, tag dem op med en hulske og lad dem køle af i en sigte.

Karrysovs:

Damp det hakkede løg klart i smørret og kom det reven æble i. Rør karry i og lad det kort svitse med. Rør melet i og spæd med væden fra kødbollerne. Kog igennem i få min.

Smag sovsen til med salt og peber og kom kødbollerne i og varm dem i sovsen,

Tilbehør:

Kog risene efter anvisningen og server dem, til sammen med mangochutney.



mad med mere

Oktober 2022