



Mørbradpakker med røsti og gulerødder

Kødkasse

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

Fremgangsmåde:

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 2022



Marokkansk oksegryde

Kødkasse

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

Fremgangsmåde:

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 2022



Wienerschnitzler og svampesauce

Kødkasse

Opskrift 3

Ingredienser:
4 wienerschnitzler

Mel
Æg
rasp

400 g frosne ærter
250 g mørke champignoner
250 g østershatte
2 løg
2,5 dl piskefløde
½ bundt frisk timian
½ dl cognac
650 g små kartofler
1 helt hvidløg
½ bdt. timian
Olivenolie
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 200° C.

Skær kartoflerne halvt igennem og steg dem i olivenolie på en pande. Når kartoflerne har fået god farve, tilsættes timian og de halverede hvidløgsfedede. Krydr med salt og peber. Kom dernæst kartoflerne i ovnen i en bradepande i ca. 15 minutter.

Skær champignoner og østershatte i mindre stykker. Halver løget og skær det i skiver. Rist svampene i olivenolie, når svampene har taget farve, tilsættes løgene.

Tilsæt cognac og sæt så ild til blandingen, så svampene bliver flamberet. Kom fløde ved og lad det simre ind stille og roligt. Smag til med salt, peber og friskhakket timian.

Kom ærterne i en lille gryde med 1 liter kogende vand tilsat salt i 2 minutter.

Vend schnitzlerne i mel, æg og rasp.

Steg schnitzlerne på en pande, ca. 4-5 minutter på hver side.



mad med mere

November 2022



Slagter gourmetret med appelsinsalat

Kødkasse

Opskrift 4

Ingredienser:
Gourmet-færdigret

Tilbehør:
Appelsinsalat

Appelsinsalat:
4 appelsiner
¼ rødløg
2 julesalat eller hjertesalat
2 spsk. olivenolie
25 g hasselnødder i flager

Fremgangsmåde:

Varmes efter slagterens anbefaling

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

Skær rødløget i tynde skiver. Snit salaten. Fordel appelsinskiver, løg og salat i et fad.

Pisk olivenolie med salt og peber og dryp det over salaten. Rist nødderne gyldne på en tør pande og drys dem over.



mad med mere

November 2022



Kødkasse

Opskrift 5

Oksekødboller i tomatsauce

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

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

Fremgangsmåde:

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.



mad med mere

November 2022



Kødkasse

Opskrift 6

Farserede porrer

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

Fremgangsmåde:

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 2022



Medisterpølse med bacon og små kartofler i ovn

Kødkasse

Opskrift 7

Ingredienser:

800 g medisterpølse
10 – 12 skiver tynde skiver bacon (husk
at købe dem ved slagteren)
½ kg dybfrossen hel spinat
35 g smør
1 fed hvidløg
1 løg
500 g små kartofler
Olie
Salt

Fremgangsmåde:

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. Skyl 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 2022



Stegeflæsk i skiver med ½ liter persillesauce

Kødkasse

Opskrift 8

Ingredienser:

800 g stegeflæsk i skiver
½ l persillesovs

Tilbehør:

Kogte kartofler
Evt. syltede rødbeder og stærk sennep

Fremgangsmåde:

Læg flæsket på en varm pande og steg det sprødt. Efterhånden som flæsket er stegt, lægges det på et stykke fedtsugende papir. Alternativt kan flæsket lægges på en bradepanderist med bradepande under. drys det godt med salt, og steg det i ovnen ved 220° C i 30-40 minutter til det er sprødt.

Lun persillesovsen langsomt op i en gryde.

Server med kogte kartofler, syltede rødbeder og stærk sennep.



mad med mere

November 2022



Kødkasse

Opskrift 9

Osso buco med gremolata

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

Fremgangsmåde:

Giv kødkiverne 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. Sovens 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 2022



Kødkasse

Opskrift 10

Løgsteaks med ovnbagte rodfrugter

Ingredienser:
4 løgsteaks
Olie til stegning
½ l bouillon
1 dl fløde
2 løg
2 store gulerødder
1 stor rødbede
2 pastinakker
½ selleri
½ kg kartofler
4 spsk. olivenolie
6 fed hvidløg
Salt og peber
Timian

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 220°C. Klargør grøntsagerne og skær dem i mundrette stykker. Hvidløg kommer med hele eller halverede. Vend med olie, salt og plukket timian. Bag grøntsagerne til de er til de er møre og har taget farve – ca. 45 minutter.

Krydr løgsteaksene 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. Panden koges af med bouillon og fløde.



mad med mere

November 2022