



Kødkasse

Eksotiske svinekoteletter i fad

Opskrift 1

Ingredienser:
8 stk. fadkoteletter
Salt og peber
2 tsk. karry
2 spsk. olivenolie
2 porrer
2 æbler
3 skiver ananas
1 bouillonterning
4 dl. vand
2 dl piskefløde
50 g mandelflager eller hakkede mandler
50 g kokosmel

Ris

Fremgangsmåde:

Svinekoteletter krydres, brunes i olie og lægges i et ildfast fad. Porrerne skæres i skiver, æblerne i både, ananas i tern. Vend det hurtigt på panden, og kom det over koteletterne. Kog panden af med vand, bouillon og fløde. Hæld saucen over koteletterne, og sæt fadet i ovnen ved 180° C i ca. 20 min. Kokosmel og mandelflager ristes på en tør pande og drysses over koteletterne inden servering.

Server med ris, kogt efter anvisning på pakken



mad med mere

December 2022



Kødkasse

Brændende kærlighed

Opskrift 2

Ingredienser:
800 g bacon i tern
2 hele løg

Kartoffelmos:
1,3 kg kartofler
2½ dl sødmælk
25 g margarine
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Skræl kartofler og del dem i passende stykker. Kog kartoflerne til de er godt møre. Hæld vandet fra og damp kartoflerne tørre (ryst gryden et par gange). Mos kartoflerne. Tilsæt mælk mens du rører rundt med en elpisker så mosen bliver luftig. Tilsæt smør, og smag til med salt og peber.

Steg baconstykkerne til de er gyldne. Hæld det meste af fedtet fra og brun løgene i resten af fedtet til de er gyldne. Anret kartoffelmosen på et fad. Drys bacon og løg rundt om.



mad med mere

December 2022



Skinke cordon bleu med Italienske flødekartofler

Kødkasse

Opskrift 3

Ingredienser:
4 stk. skinke cordon bleu

1 kg store kartofler
1 gl. grøn pesto
1 ds. konc. tomatpure
½ l piskefløde
Revet ost
Salt, peber

Fremgangsmåde:

Cordon bleu'erne steges på panden i 6 minutter på hver side eller i ovn ved 180° C ca. 30 min

Kartofler med skræl skæres i både, pesto, tomatpure, salt, peber og fløde blandes sammen og hældes over kartoflerne, i et ildfast fad. Drysses med revet ost, sættes i ovnen ved 180° C ca. 40 min, til kartoflerne er møre.



mad med mere

December 2022



Braiserede svinekæber

Kødkasse

Opskrift 4

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 sauté 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

December 2022



Slagter gourmetret med lækker salat

Kødkasse

Opskrift 5

Ingredienser:

Slagter gourmetret
150 g skyllet babyspinat
1 pære i tern
150 g rå blomkål i små buketter
Klippet purløg
Dressing:
150 g mager rygeost
3 tsk. olie
Saft af 1/2 citron

Tilbehør:

Spinatsalat med pære og rygeost

Fremgangsmåde:

Kødboller:

Varmes efter slagterens anbefalinger.

Dup spinaten tør fx i et viskestykke og fordel den på en stor tallerken.

Rør dressingen sammen, tilsæt 2 spsk. vand og smag til med salt og peber.

Bland pære og blomkål i dressingen og fordel det over spinaten. Drys med purløg.



mad med mere

December 2022



Fransk steg med bagte beder og paprikasauce

Kødkasse

Opskrift 6

Ingredienser:

1,2 kg oksesteg
25 g smør
2 små løg
salt, peber
2 tsk. mild paprika
1 spsk. rødvinseddike
ca. 3 dl vand

Sauce:

2 små løg
2 1/2-3 dl siet stegesky
2 1/2 dl Cremefraiche, 9%
1 spsk. mild paprika
1 spsk. hvedemel
1 bdt. hakket persille
salt og peber
1 kg rødbeder skrællet og skåret i 1 cm
tykke skiver
1 kg kartofler skrællet og skåret i tykke
skiver
Olie, salt og peber

Fremgangsmåde:

Pil de to løg og skær dem i halve eller kvarte. Brun kødet godt på alle sider i smørret i en tykbundet gryde. Drys med salt, peber og paprika. Svits løgene med et par minutter. Hæld eddike og vand ved.

Lad stegen simre under låg ved svag varme 2 timer. Vend den én gang undervejs og se efter om væsken fordamper, der skal hele tiden være lidt sky ved stegen. Tag kødet op og hold det varmt tildækket.

Si skyen. Pil og hak løgene til sovsen. Svits dem i stegegryden et par minutter. Hæld den siede sky ved og lad det koge 5 minutter. Pisk Creme fraiche, hvedemel og paprika sammen i en skål. Pisk lidt af skyen over i og kom det hele tilbage i gryden. Lad sovsen småkoge 5 minutter under omrøring. Rør skyllet hakket persille i.

Server med lidt af sovsen henover og det valgte tilbehør. Kartofflerne og rødbederne vendes med olie, salt og peber dernæst bages de ca. 45-55 minutter i ovnen ved 170 grader.



mad med mere

December 2022



Bourgognepande med blomkålssalat

Kødkasse

Opskrift 7

Ingredienser:
750 g bourgognepande

Blomkålssalat:
1 blomkålshoved
250 g champignoner
2 tomater
2 -3 forårsløg

Dressing:
5 spsk. olie
2 spsk. vineddike
1 tsk. sennep
Salt og peber.

Fremgangsmåde:
Kødet steges godt igennem ca. 20 -25 min.

Skær blomkål i små buketter og kom dem på serveringsfadet sammen med små hele eller skivede champignoner, tomatbåde og skivede forårsløg.

Pisk dressingen sammen og hæld den på salaten eller servér den til.



mad med mere

December 2022



Julemedister med råmarinede blomkål og bagte kartofler

Kødkasse

Opskrift 8

Ingredienser:
1 kg medister
Margarine til stegning
1 stk. blomkål
2 spsk. nødde eddike eller æbleeddike
2 spsk. nødde olie eller olivenolie
Frisk estragon
Salt og peber
6-8 kartofler
Paprika

Fremgangsmåde:
Skrub og halver kartoflerne, drys med salt og paprika evt. lidt olie. Steg dem i ovnen ca. 1 time til de er møre. Ved hjælp af en lille skarp kniv og fingrene deles blomkålshovedet, indtil man har små buketter cirka på størrelse med et kirsebær. Bland blomkålen med eddike og olie og krydr med salt og friskkværnet sort peber. Lad det gerne stå en times tid eller længere og trække på køkkenbordet. Lige inden servering blandes de plukkede estragonblade i. Anden urt kan selvfølgelig også benyttes.

Opvarm panden på mellem varme og tilsæt fedtstof. Lig derefter medisteren på panden og steg den forsigtigt. Vend den efter et kvarters tid. Man kan med fordel give den et lille opkog i kogende vand og dernæst stege den, det afkorter stegetiden.



mad med mere

December 2022



Wraps med krydret oksekød, salat og yoghurt dip

Kødkasse

Opskrift 9

Ingredienser:

700 g hakket magert oksekød
4 dl yoghurt naturel
1/2 - 1 tsk. hel spidskommen
1/2 tsk. groft salt
2 løg
6-8 stilke bladselleri
1 spsk. olie
2 tsk. karry
Salt og friskkværnet peber
1/2 icebergssalat
4 tomater
8 flade wrap eller bløde tortilla'er

Fremgangsmåde:

Rør yoghurt med spidskommen og salt. Stil det i køleskabet. Tænd ovnen på 200° C.
Pil løgene og skær dem i tynde skiver. Skær bladselleristængler i tynde skiver. Varm olie i en tykbundet gryde. Steg løgene, så de ikke bruner, i ca. 5 minutter.
Kom kødet i og lad det stege med løgene i 5 minutter. Rør i gryden og kom bladselleri og karry i. Lad det simre et par minutter mere og smag til med salt og peber. Læg låg på gryden og sluk for varmen.

Skyl salaten og tomaterne. Snit salaten fint. Skær tomaterne i mindre stykker. Varm wraps eller tortillas som angivet på pakken, i ovnen ca. 5 minutter.

Fordel kødblanding, salat, tomat og yoghurt dip på wrap'sene og pak dem ind.



mad med mere

December 2022



Farsbrød med gorgonzola

Kødkasse

Opskrift 10

Ingredienser:

700 g hakket skinkekød
1 æg
1/4 liter piskefløde
2 finthakkede løg
250 g friske finthakkede champignoner
70 g koncentreret tomatpuré
1 tsk. hvidløgssalt
Groft kværnet peber
15 g smør
150 g gorgonzola
150 g mozzarella

Fremgangsmåde:

Farsen røres med mel, æg og rør, og til sidst røres halvdelen af fløden i.
Tomatpuré, hvidløgssalt/hvidløg, salt, peber røres i og til slut løg og champignoner. Læg halvdelen af farsen i et smurt ildfast fad, fordel gorgonzolaen på og kom resten af farsen over.

Smør fordeles over farsen og mozzarellaen drysses ud over.

Resten af piskefløden hældes over.

Bages i ovnen ved 200° C i ca. 60-75 minutter.

Farsbrødet serveres i skiver med ris eller pasta til.



mad med mere

December 2022



Kødkasse

Opskrift 11

Forloren hare med rødkålsslaw og hasselback kartofler

Ingredienser:
1 stk. forloren hare

Sauce :
3 dl mælk
1 spsk. ribsgele
Saucejævner
evt. kulør
Sky fra haren
½ dl fløde

Kartofler:
8-10 kartofler
Olie
Salt og peber

Salat:
1/5 stk. rødkål
1 æble
1 rødbede
1 gulerod
Ca. 1 dl syltede agurk eller cornichoner

Dressing:
½ dl græsk yoghurt
½ dl mayonnaise
1 tsk. grovkornet dijonsennep
Lidt appelsinsaft + evt reven
appelsinskal
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 200° C.
Efter ca. 15 minutter hældes 1 dl vand og 3 dl mælk ved "haren" for at give sauce. Lad "haren" stege i alt ca. 1 time. Stik en kødnål i "haren". Kødsaften skal være klar, så er den gennemstegt.
Tag "haren" ud og hold den varm.
Si skyen over i en gryde, tilsæt fløde og ribsgele. Giv saucen et opkog. Drys saucejævner i og smag til med salt og peber. Tilsæt evt. kulør.

Kartofler:
Rids hver enkelt kartoffel dybt med ½ cm mellemrum og dryp med olie, salt og peber. Steg dem gyldne i ovnen ca. 1 times tid.

Salat:
Fintsnittet rødkål, æble i tynde skiver, groftreven rødbede, gulerod i tynde strimler og hakkede syltede agurker blandes sammen til en salat.

Dressing:
Rør dressingerne sammen og smag den godt til, før den vendes omhyggeligt med salaten.



mad med mere

December 2022



Kødkasse

Notater:



mad med mere

December 2022