



Grillkoteletter med bulgursalat

Kødkasse

Opskrift 1

Ingredienser:

4 nordiske grillkoteletter
2 dl bulgur
2 dl grofthakket rucola
½ dl grofthakket bredbladet persille
½ dl finthakket salatløg
1 spsk. eddike
1 tsk. brun farin

Tilbehør:

Groft brød
Hvidløgsmør

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne. Tilbered bulgur efter anvisningen på pakken. Rør brun farin og eddike sammen og vend marinaden i de lune bulgur. Afkøl en smule inden rucola, persille og løg vendes i.

Grill koteletterne ved direkte varme i 3-4 minutter på hver side (afhængig af tykkelse og grillens varme). Server med en skive hvidløgsmør.



mad med mere

August 2023



Kalveculotte med aspargessalat

Kødkasse

Opskrift 2

Ingredienser:

1 kalveculotte
250 g grønne asparges
250 g sukkerærter
250 g ærter
1 rødøg
2 spsk. rødvinseddike
3 spsk. olivenolie
Salt og peber

200 g græsk yoghurt
200 g creme fraiche
1 tsk. dijonsennep
1 bdt. purløg

Tilbehør:

Kogte kartofler

Fremgangsmåde:

Tag kødet ud af køleskabet og klargør grøntsagerne. Skær asparges i mundrette stykker og rødøg i tynde både. Skær sukkerærter i halve på langs. Vend rødøg og vineddike og lad det trække mens den øvrige salat klagøres. Kog aspargessnitterne et par minutter og læg dem derefter i koldt vand. Afdryp. Kog begge slags ærter i 1 minut og læg også dem i koldt vand. Afdryp. Vend asparges, to slags ærter, olie og rødøg sammen. Smag til med salt og peber.

Dup kødet tørt med køkkenrulle og krydr med salt og peber. Grill culotten ved indirekte varme i ca. 30 minutter eller til en kerntemperatur på 58-60 grader (rosa).

Rør græsk yoghurt, creme fraiche, finthakket purløg og sennep sammen. Smag til med salt og peber.



mad med mere

August 2023



Rødvinsbøffer med broccolitærte

Kødkasse

Opskrift 3

Ingredienser:

4 rødvinsbøffer
3 spsk. olie
3 spsk. vand
1 dl fuldkornshvedemel
150 g hvedemel
1 knsp. salt
1 æg
250 g broccoli
1 bdt. forårsløg
4 æg
150 g hytteost
¾ tsk. salt
Peber
100 g reven ost
50 g mandler

Tilbehør:
Tomatsalat

Fremgangsmåde:

Kom olie, vand, de to slags mel og salt i en skål og bland det sammen. Saml dejen med ægget. Udrul dejen og kom den i en smurt tærteform 24 cm i diameter. Klargør grøntsagerne og del broccolien i små buketter. Skær stokken i små tern. Skær forårsløg i tynde skiver. Giv broccolibuketterne et opkog og afdryp. Fordel dem over tærtebunden sammen med forårsløg og hakkede mandler. Rør æg, hytteost, salt og peber sammen. Fordel æggemassen hen over fyldet. Drys med revet ost. Bag tærten 40-50 minutter ved 170°C varmluft. Bøfferne steges i 2-3 minutter på hver side.



mad med mere

August 2023



Pariserbøf

Kødkasse

Opskrift 4

Ingredienser:

800 g hakket oksekød
Salt og peber
Smør og olie til stegning
4 skiver toastbrød
2 løg
4 spsk. kapers
8 skiver syltede rødbeder
4 spsk. revet peberrod
4 æggeblommer

Fremgangsmåde:

Form kødet til 4 store bøffer. Krydr dem med salt og peber. Steg bøfferne på en pande i en blanding af smør og olie ved høj varme til de får en god stegeskorpe. Skru ned til medium varme og steg dem færdige i 3-4 minutter på hver side (afhængig af tykkelsen). Pas på ikke at give dem for længe.

Læg bøfferne til side og smelt lidt smør på panden. Steg brødskiverne i fedtstoffet et par minutter på hver side til de er gyldne.

Skær løg og rødbede i små tern og anret det i hver sin skål. Ligeså med det øvrige tilbehør – anret pariserbøfferne ved bordet. Eller anret dem inden servering. Top med æggeblomme.



mad med mere

August 2023



Marineret kamfilet med perlebyg

Kødkasse

Opskrift 5

Ingredienser:

1 marineret kamfilet
250 g perlebyg
150 g grønne bønner
150 g blomkål
200 g cherrytomater
50 g feta
3 spsk. sorte oliven

Dressing:

2 spsk. olivenolie
1 spsk. æbleeddike eller citronsaft
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Kamfileten steges i ovnen ved 180°C varmluft i 40-50 minutter eller til en kerntemperatur på 72 grader. Lad kødet hvile i ca. 10 minutter inden udskæring.

Klargør grøntsagerne. Kog perlebyggen efter anvisning på emballagen, og afkøl den. Kog bønnerne 2 minutter i letsaltet vand. Afdryp og afkøl. Skær blomkålen i små buketter. Halver tomaterne. Vend perlebyg, bønner, blomkål og tomater sammen. Pisk en dressing af olivenolie, æbleeddike samt salt og peber. Dryp den over salaten og fordel smuldret feta og oliven over.



mad med mere

August 2023



Flanksteak med græsk salat

Kødkasse

Opskrift 6

Ingredienser:

1 flanksteak
500 g cherrytomater
1 rød løg
1 spsk. citronsaft
1 rød peberfrugt
1 fed hvidløg
100 g fetaost
Sorte oliven (uden sten)
1 spsk. olivenolie
1 spsk. æbleeddike
1 tsk. oregano
Salt og peber

Tilbehør:
Groft brød

Fremgangsmåde:

Tag kødet ud af køleskabet. Klargør grøntsagerne. Halver tomaterne og skær løg i tynde både. Skær peberfrugt i mindre tern. Vend tomater, løg, presset hvidløg, peberfrugt og smuldret fetaost sammen. Dryp med citronsaft. Rør olie og æbleeddike sammen og vend det i salaten. Drys med oregano, salt og peber.

Pensl flanksteaken med olie og krydr med salt og peber. Alternativt kan der bruges en marinade. Grill flanksteaken over direkte varme 4-6 minutter på hver side (afhængig af tykkelsen). Sørg for at holde øje med den undervejs, så den ikke brænder på. Lad kødet hvile utildækket i ca. 10 minutter inden den skæres ud og serveres. Husk at skære flanksteaken på tværs af kødfibrene og gerne i tynde skiver.



mad med mere

August 2023



Porchetta med marinerede kartofler

Kødkasse

Opskrift 7

Ingredienser:
1 porchetta

1 kg små kartofler
½ dl hvidvinseddike
2 dl olivenolie
1½ spsk. dijonsennep
3 skalotteløg
50 g capers
200 g grønne bønner
Salt og peber
Frisk persille

Fremgangsmåde:

Læg stegen på en rist over en bradepande med lidt vand i. Steg den midt i ovnen på 170°C i cirka 2 timer. Vend stegen hver halve time, så den får en pæn stegeflade hele vejen rundt. Stegen skal have en kerntemperatur på 70 grader. Er sværene ikke helt sprøde, slutes af med 15 minutter på 225°C. Lad stegen trække i ca. 15 minutter inden udskæring.

Kog kartofler i letsaltet vand. Blancher bønnerne. Dijonsennep, eddike, løg og capers kommes i en blender og blendes i kort tid. Herefter hældes olien forsigtig i til marinaden har en passende konsistens. Smag til med salt og peber. Marinaden vendes forsigtigt med de lune kartofler og bønner. Drys med hakket persille.



mad med mere

August 2023



Unghanebryst med rosenkål i hvidvin

Kødkasse

Opskrift 8

Ingredienser:
4 fyldte unghanebryster
Olivenolie
2 dl tør hvidvin
1 kvist estragon (eller 1 tsk. tørret estragon)
½ dl fløde

500 g rosenkål
20 g smør
1 citron
3 spsk. sukker
1 dl hvidvin
1 tsk. salt
Peber

Tilbehør:
Kogte kartofler

Fremgangsmåde:

Brun brystfileterne på en pande i olie ved god varme. Læg dem i et ovnfast fad sammen med plukket estragon. Kog panden af med hvidvin. Lad den simre lidt og hæld dernæst fløden ved. Hæld blandingen over kødet og sæt fadet i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter eller til kødsaften er klar.

Rens rosenkålene og steg dem i smørret på en pande til de har fået lidt farve. Tilsæt citronsaft, hvidvin og sukker. Lad det simre 8-10 minutter. Smag til med citronskal, salt og peber.



mad med mere

August 2023



Burgere med pulled pork

Kødkasse

Opskrift 9

Ingredienser:

1 kg pulled pork
4 store eller 8 små burgerboller
1 lille hvidkål
5 gulerødder
3 dl creme fraiche
1 dl mayonnaise
1 tsk. honning
2 spsk. dijonsennep
½ dl æblecidereddike
3 tsk. sukker
Salt og peber
Barbecuesauce

Fremgangsmåde:

Varm pulled pork i grillen eller i ovnen. Rør creme fraiche, mayonnaise, dijonsennep, honning, æblecidereddike, sukker, salt og peber godt sammen. Smag til. Snit hvidkål helt fint og riv gulerødderne groft. Vend begge dele i dressingen. Lad coleslawen trække i ca. 1 time på køl inden servering.

Varm burgerbollerne og byg burgere med pulled pork, coleslaw og en barbecuesauce.



mad med mere

August 2023



Grillpølser med cremet sommersalat

Kødkasse

Opskrift 10

Ingredienser:

8 slagter grillpølser
800 g nye kartofler
200 g grønne bønner
1 bdt. radiser
5 forårsløg
1 bdt. purløg

Dressing:

4 spsk. creme fraiche 38%
2 spsk. rygeost
2 spsk. æbleeddike
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne. Kog kartoflerne møre i letsaltet vand. Afkøl og skær dem i passende stykker. Kog bønnerne i letsaltet vand i 2 minutter. Skær radiserne i tynde skiver og snit forårsløg fint. Pisk creme fraiche og rygeost sammen og smag til med æbleeddike samt salt og peber.

Vend kartofler og bønner med dressingen og pynt med radiser, forårsløg og hakket purløg.

Grill pølserne over direkte varme – men pas på de ikke sprækker.



mad med mere

August 2023