



*Brændende kærlighed*

## Kødkasse

### Opskrift 1

**Ingredienser:**  
800 g bacon  
3 løg  
Olie til stegning  
1 kg kartofler  
75 g smør  
½ dl sødmælk  
Salt og peber  
Purløg

**Fremgangsmåde:**  
Skær løg i skiver og bacon i tern. Kog kartoflerne uden salt til de er møre. Pisk med en håndmikser og tilsæt smør. Hæld mælken i lidt efter lidt og smag til med salt og peber. Steg bacon på varm pande i lidt olie til ternene er sprøde og gyldne. Afdryp på et stykke køkkenrulle. Tør panden af med køkkenrulle og steg løgene ved middel varme i det opskydende fedt.

Anret den luftige kartoffelmos med stegte løg og bacon. Pynt med hakket purløg. Server med syltede rødbeder.

**Tilbehør:**  
Syltede rødbeder



mad med mere

November 2023



*Kæber af gris  
i mørk øl*

## Kødkasse

### Opskrift 2

**Ingredienser:**  
12 kæber af gris  
Salt og peber  
25 g smør  
2 persillerødder  
2 gulerødder  
5-6 skalotteløg  
2 tomater  
½ liter mørk øl  
Evt. jævning

**Fremgangsmåde:**  
Klargør grøntsagerne (også dem til mosen) og skær i grove tern. Dup kæberne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Lad smørret blive gyldent i en gryde ved god varme. Brun kødet på alle sider. Brun grøntsagerne (ikke dem til mosen). Tilsæt tomaterne, de brunede kæber og øl. Hæld eventuelt vand ved så det dækker. Skru ned til svag varme og lad det simre under låg i cirka 1½ time til kødet er mørt.

Tag kødet op og kog væsken ind, til der er ca. 2½ dl tilbage. Si saucen – gem gerne grøntsagerne. Smag til med salt og peber. Jævn eventuelt og læg kød og grøntsagerne tilbage.

**Kartoffel-sellerimos:**  
750 g kartofler  
250 g selleri  
2 dl letmælk  
25 g smør

Kog kartofler og selleri møre uden salt. Hæld vandet fra og mos eller pisk kartofler og selleri. Varm mælken i en gryde. Rør smørret i mosen og tilsæt lun mælk indtil konsistensen er god. Smag til med salt og peber.



mad med mere

November 2023



## Skinke cordon bleu

### Kødkasse

#### Opskrift 3

**Ingredienser:**  
4 skinke cordon bleu  
Smør til stegning  
400 g pastaskruer  
1 løg  
2 fed hvidløg  
250 g helbladet spinat  
300 g cherrytomater  
2 dl fløde  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**

Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun cordon bleuene 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem færdige – ca. 3-4 minutter på hver side.

Kog pastaskruerne efter anvisningen. Afdryp. Pil og skær løg og hvidløg i tynde skiver. Lad dem blive bløde på en pande i lidt smør ved middelvarme sammen med tomaterne. Tilsæt fløde og kog godt igennem. Krydr med salt og peber. Vend spinat i. Hvis der bruges frossen, skal det optøs ind anvendelse og al vandet skal trykkes fra. Når spinatbladene er faldet sammen, vendes pastaskruerne i. Smag til.



mad med mere

November 2023



## Braisersteg med waldorfsalat

### Kødkasse

#### Opskrift 4

**Ingredienser:**  
1 braisersteg  
Smør til stegning  
2 gulerødder  
2 stilke bladselleri  
1 løg  
2 dl mørk øl  
2 dl vand  
1 laurbærblad  
1 kvist rosmarin  
1½ tsk. groft salt  
Friskkværnet peber  
1½ dl fløde  
Kulør

75 g valnødder  
3 stængler bladselleri  
2 æbler  
150 g grønne vindruer  
1½ dl creme fraiche 18%  
½ dl piskefløde  
1 tsk. sukker  
1 tsk. æblecidereddike  
Salt og peber

**Tilbehør:**  
Kogte kartofler

**Fremgangsmåde:**

Klargør grøntsagerne og skær dem i mundrette stykker. Lad smørret blive gyldent i en stegegyde og brun stegen grundigt på alle sider. Tag stegen op og brun gulerødder, bladselleri og løg. Kom stegen tilbage i gryden sammen med øl, vand, rosmarin, laurbærblad, salt og peber. Lad stegen simre ved jævn varme under låg i ca. 1½ time. Tag den op og hold den varm. Fjern rosmarin og laurbærbladet. Blend sky og grøntsager. Sauce kan også sies og grøntsagerne kasseres. Tilsæt fløde. Varm sauce godt igennem og smag til med salt og peber. Juster farven med lidt kulør.

Rør dressing til waldorfsalaten af creme fraiche og fløde og smag til med sukker, salt, peber og eddike. Klargør grøntsager og frugt. Halver vindruerne og fjern kernerne. Skær bladselleri i tynde skiver og æblet i små tern. Hak valnødderne groft (gem eventuelt et par stykker til pynt). Vend valnødder, æbler, selleri og vindruer godt sammen i en skål og vend dressing i.

Skær kødet i skiver og hæld lidt sauce henover. Server resten af sauce i en skål ved siden af sammen med kogte kartofler og waldorfsalat.



mad med mere

November 2023



## Kødkasse

### Moussaka

#### Opskrift 5

##### Ingredienser:

800 g hakket oksekød  
Olie til stegning  
2 løg  
2 fed hvidløg  
70 g koncentreret tomatpuré  
1 spsk. hvedemel  
Salt og peber  
1 spsk. tørret oregano  
¼ tsk. kanel  
2 ds. hakkede tomater  
1 dl oksebouillon  
2 auberginer  
Olie til stegning  
6 bagekartofler  
Smør til formen

##### Bechamelsauce:

25 g smør  
½ dl hvedemel  
5 dl mælk  
10 g revet muskatnød (svarende til 0,5 teske)  
1 knsp. kanel  
Salt og peber  
4 æg  
150 g revet ost

##### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne. Hak løg og hvidløg fint. Brun kødet godt i lidt olie på en stor pande. Tilsæt løg og hvidløg og lad det stege med. Tilsæt tomatpuré og mel. Krydr med salt, peber, oregano og kanel. Hæld hakkede tomater og bouillon i gryden, og lad saucen simre i 15 minutter.

Skær auberginer i skiver på langs. Steg dem møre i lidt olie på en varm pande. Skær kartoflerne i tynde skiver.

Smelt smørret til bechamelsaucen i en gryde. Tilsæt hvedemel og rør kraftigt. Pisk mælk i lidt ad gangen og lad det koge, til saucen er jævn. Smag til med revet muskatnød, kanel, salt og peber. Pisk æggene i saucen, og vend til sidst halvdelen af osten i.

Læg halvdelen af kartoffelskiverne i et lag i bunden af et stort, smurt ovnfast fad. Fordel halvdelen af kødsaucen henover. Dæk med aubergineskiver. Fordel resten af kødsaucen over og fordel dernæst de resterende kartoffelskiver. Hæld bechamelsaucen over. Bag moussakaen i ovnen i 30 minutter ved 180°C. Drys med resten af osten og bag i yderligere 15 minutter.



mad med mere

November 2023



## Kødkasse

### Hvidkålsrouletter

#### Opskrift 6

##### Ingredienser:

800 g hakket skinkekød  
2 løg  
2 tsk. salt  
Friskkværnet peber  
1 knsp. muskatnød  
2 æg  
1 dl havregryn  
1 dl mælk  
1 hvidkål  
Smør til stegning  
Kødsnor

##### Hvid sauce:

5 dl vand (kogevand fra rouletterne)  
30 g smør  
3 spsk. hvedemel  
1½ dl fløde  
1 knsp. muskatnød  
Salt og peber

##### Tilbehør:

Kogte kartofler

##### Fremgangsmåde:

Rør kødet med salt – og tilsæt derefter revet løg, peber, revet muskatnød, æg og havregryn. Rør mælk i lidt efter lidt til farsen er smidig men ikke for tynd. Lad farsen hvile i 30 minutter. Fjern de yderste dækblade fra hvidkålshovedet og kasser dem. Læg hovedet i en stor gryde og hæld vand ved, så det står omtrent halvt op omkring hvidkålshovedet. Tilsæt salt og bring gryden i kog under låg. Lad hvidkålshovedet koge under låg i ca. 15 minutter. Fisk hvidkålshovedet op af gryden (gem kogevandet) og lad det afkøle let. Pil forsigtigt bladene af hvidkålshovedet. Der skal blive 8-10 pakker, så der skal bruges lige så mange flotte blade. Fordel en skefuld fars på midten af hvert hvidkålsblad og pak kálbladet rundt om farsen til en lille firkantet pakke. Bind pakkerne med kødsnor. Er kálbladene ikke møre nok til at kunne pakkes rundt om farsen, så læg dem tilbage i gryden og kog dem i yderligere nogle minutter.

Bring gryden med kogevandet i kog og læg hvidkålsrouletterne ned i kogevandet. Lad dem simre under låg i ca. 30 minutter. Tag dem op af kogevandet og lad dem dampe tørre. Brun hvidkålsrouletterne på begge sider i lidt smør på en varm pande.

Si kogevandet fra hvidkålsrouletterne. Der skal bruges ca. 5 dl. Smelt smørret i en gryde, og pisk mel i. Tilsæt kogevandet lidt efter lidt mens der piskes. Bring saucen i kog under omrøring. Lad den tykne og tilsæt fløde. Smag til med muskatnød, salt og peber. Lad saucen koge igennem i et par minutter.



mad med mere

November 2023



## Kalveculotte med bagt butternutsquash

### Kødkasse

#### Opskrift 7

**Ingredienser:**  
1 kalveculotte  
Salt og peber  
1 stilk frisk timian

1 butternutsquash  
400 g små tomater  
4 skalotteløg  
1 stilk frisk timian  
2 spsk. olivenolie  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**

Dup culotten tør med køkkenrulle og gnid stegen med salt. Varm en pande op ved god varme. Læg culotten med fedtsiden nedad på panden og brun den dernæst godt på alle sider. Drys med timianblade og peber. Læg culotten i et ovnfast fad og steg den ved 180°C varmluft. Den skal have cirka 25 minutter – afhængig af størrelse. Brug stegetermometer – i en rosa kalveculotte skal kernetemperaturen være ca. 56-58 grader, når den tages ud af ovnen. Den færdigstegte kalveculotte hviler i 15 minutter inden udskæring – og her vil kernetemperaturen stige yderligere.

Klargør grøntsagerne og flæk butternutsquashen. Fjern kernerne, og læg begge halvdele i et stort ovnfast fad. Læg tomater og skalotteløg ved. Drys hakket timian over, dryp med olie, og krydr med salt og peber. Bag grøntsagerne i ovnen ved 180°C varmluft i 30-35 minutter eller til butternutsquashen er blød.



mad med mere

November 2023



## Skanker af gris med surkål

### Kødkasse

#### Opskrift 8

**Ingredienser:**  
2 skanker af gris  
Fint salt

2 æbler  
1 løg  
2 spsk. smør  
1 dåse surkål (ca. 500 g)  
1 dl hvidvin  
2 spsk. sukker  
Sennep

**Fremgangsmåde:**

Gnid skankerne godt med fint salt. Placer dem i et ovnfast fad (de skal helst stå op) og hæld lidt vand i bunden. Sæt fadet i ovnen ved 150°C varmluft i cirka 4 timer. Hold øje med om der skal spædes op med vand undervejs. Nogle gange undervejs øses lidt af saften fra bunden af fadet over skankerne. Når skankerne er så møre at kødet slipper benet, sættes ovnen på grill. Grill så flæskesværene popper hele vejen rundt. Hold øje hele tiden. Ved servering skæres kødet først fra benene og derefter i skiver.

Snit æbler og løg i tynde skiver og steg det på en pande i smørret til det er gyldent. Kom kålen i sammen med vin og sukker. Lad det simre under låg i 30-40 minutter. Smag til med salt og peber.

Server skankerne med surkålen og sennep.



mad med mere

November 2023



## Gullaschsuppe

### Kødkasse

#### Opskrift 9

**Ingredienser:**  
Gullaschsuppe  
Groft brød

**Fremgangsmåde:**  
Varm suppen efter anvisningen og server med groft brød.



mad med mere

November 2023



## Unghanebryst, kartofler og fennikel i fad

### Kødkasse

#### Opskrift 10

**Ingredienser:**  
4 unghanebryster  
800 g små kartofler  
2 tsk. olivenolie  
Olie til stegning  
4 fennikler  
2 tsk. olivenolie  
Salt  
2 citroner  
Et bdt. dild

**Fremgangsmåde:**  
Skrub kartoflerne og kog dem knap møre i saltet vand. Afdryp og vend dem med olie. Del unghanebrysterne i 2 stykker hver, og brun dem i lidt olivenolie på en varm pande. Skær fenniklerne i både, og vend dem med lidt olie og salt. Læg unghane, kartofler, fennikel og citron skåret i skiver i et ovnfast fad. Krydr med salt. Bag ved 210°C i 30-35 minutter eller til det hele er mørt og gyldent. Drys med hakket dild inden servering.



mad med mere

November 2023