



Kyllingebryst med flødeost og urtesauce

Kødkasse

Opskrift 1

Ingredienser:

4 kyllingebryster med skind
100 g pikantost (eller anden rørt flødeost)
Salt og peber
Olivenolie
1 gulerod
1 porre
1 persillerod
4 spsk. hvid balsamico
½ dl hvidvin
30 g smør
Salt og peber
Kartofler

Fremgangsmåde:

Løsn skindet på kyllingebrysterne forsigtigt i den ene side og fyld osten i. Placer dem i et ildfast fad, krydr med salt og peber og pensl med lidt olie. Steg dem i ovnen ved 180°C varmluft i ca. 20 minutter. Klargør grøntsagerne og skær dem i små tern. Svits i lidt olie og hæld hvid balsamico ved. Lad det koge ind og tilsæt hvidvin og kog videre. Monter inden servering sauceen med koldt smør i tern. Pisk smørret i lidt efter lidt – Sauceen må ikke koge efter at smørret er pisket i.

Server med små kogte kartofler eller løse ris.



mad med mere

Januar 2024



Bourgognepande med rodfrugtemos

Kødkasse

Opskrift 2

Ingredienser:

800 g bourgognepande
2½ dl fløde
1 kg rodfrugter (ex. kartofler, gulerødder, pastinakker og selleri)
1 dl mælk
1-2 spsk. smør
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Klargør rodfrugterne og skær dem i grove tern. Bourgognepanden brunes hårdt, så kødet får en god stegeskorpe. Tilsæt fløde og lad det simre 10-15 minutter.

Kog rodfrugterne til de er møre og hæld vandet fra. Lun mælken i en anden gryde. Kom de kogte rodfrugttern i en skål og tilsæt smør, halvdelen af mælken, salt og peber. Mos eller pisk. Tilsæt eventuelt mere mælk til konsistensen er tilpas. Smag til med salt og peber.



mad med mere

Januar 2024



Kalveculotte med flødekartofler og gratinerede tomater

Kødkasse

Opskrift 3

Ingredienser:

Kalveculotte
Salt og peber
Frisk timian

Flødekartofler

1 kg kartofler
1 fed hvidløg
1 spsk. smør
Reven muskatnød
Salt og peber
60 g reven gruyèreost
3½ dl sødmælk
1 dl piskefløde

Gratinerede tomater

4 store stillktomater
1 bdt. persille
2 fed hvidløg
3 spsk. rasp
20 g blødt smør
Salt

Fremgangsmåde:

Skræl kartoflerne. Pil og hak hvidløgsfeddet fint. Skær kartoflerne i tynde skiver og tør dem. Læg kartoflerne lagvis i et smurt ildfast fad. Drys ost, muskatnød, salt og peber mellem lagene. Bring mælk og fløde i kog og hæld det over. Fordel smørret over kartoflerne. Bag flødekartoflerne i ovnen ved 180°C varmluft i ca. 1 time. Mærk om de er møre. Lad kartoflerne hvile 10 minutter inden servering.

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 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 så er du sikker på at få et godt resultat. 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.

Halver tomaterne på tværs og fordel dem på en plade med bagepapir. Hak persille, hvidløg, rasp og salt i en lille hurtighakker til blandingen er findelt. Rør smør i persilleblanding og fordel den på de halve tomater. Gratiner tomaterne i ca. 20 minutter ved 180°C eller til de er gyldne på toppen. Skru eventuelt op for ovns temperatur når kartofler og kød er taget ud.



mad med mere

Januar 2024



Fylt kalkunsteg med græskarfritter

Kødkasse

Opskrift 4

Ingredienser:

1 fyldt kalkunsteg
1 hokkaidogræskar
2 spsk. olivenolie
Frisk timian
Salt
Aioli
Årstedens salat

Fremgangsmåde:

Læg kalkunstegen i et ildfast fad og steg den i ovnen ved 190°C (varmluft) i 50-60 minutter til en kernetemperatur på 75 grader. Lad stegen hvile i ca. 10 minutter, inden den skæres i skiver.

Klargør græskarret så det er i to halve uden kerner. Skær i tynde skiver – læg dem på en bageplade med bagepapir. Vend med olie og drys med finthakket timian og salt. Bag græskarfritterne i ovnen ved 190°C i ca. 30 minutter til de er sprøde.

Server med aioli og årstedens salat til.



mad med mere

Januar 2024



Skaftkoteletter med lun æblesalat

Kødkasse

Opskrift 5

Ingredienser:
4 skaftkoteletter
Smør til stegning
Salt og peber
3-4 æbler
10 g smør
1 tsk. honning
Friske salvieblade
Små kartofler
Olie

Fremgangsmåde:
Tag koteletterne ud af køleskabet i god tid så kødet ikke er så koldt, når det skal steges. Dup dem tørre med køkkenrulle. Varm en stor pande godt op med smør til det bruser. Kom salvieblade ved. Brun fedtkanten på koteletterne og dernæst på alle sider. Krydr med salt og peber. Giv koteletterne ca. 3 minutter på hver side og sørg for at kødet steger (det skal ikke koge).

Vask æblerne og skær dem i både. Varm en pande op med smør og honning. Sauter æblebådene med salvie i ca. 2 minutter.

Server med små ovnbagte kartofler.



Svinemørbrad royal med hvidvinsstegte rosenkål

Kødkasse

Opskrift 6

Ingredienser:
2 svinemørbrad royal
Smør til stegning
Salt og peber
500 g rosenkål
20 g smør
1 citron
3 spsk. sukker
1 dl hvidvin
Salt og peber
250 g champignon
1 rødløg
2½ dl fløde
2 spsk. engelsk sauce

Fremgangsmåde:
Skær mørbraderne i ca. 3-4 centimeter tykke bøffer. Bøfferne steges i lidt smør i ca. 3 minutter på hver side. Start med en god varme hvor bøfferne brunes af, herefter sænkes varmen lidt. Krydr med salt og friskkværnet peber.

Klargør grøntsagerne. Del champignonerne i halve eller kvarte og steg dem i lidt smør på en pande. Tilsæt rødløg i tynde både og steg videre et par minutter. Hæld fløde ved og lad det koge lidt ind. Smag til med engelsk sauce, salt og friskkværnet peber.

Skær bunden af rosenkålene og del dem derefter i halve. Steg dem i smør til de har fået lidt farve. Tilsæt citronsaft, hvidvin og sukker og lad kålen simre uden låg ca. 6-8 minutter. Smag til med citronskal, salt og peber.



Oksemedaljoner med fritter og pebersovs

Kødkasse

Opskrift 7

Ingredienser:

4 oksemedaljoner
Olie og smør til stegning
4 kviste timian
1 fed hvidløg
Salt og peber
4 bagekartofler
Olie
Frisk timian
Salt
400 g ærter

Sauce
1 skalotteløg
1 fed hvidløg
Olivenolie
2 tsk sennep
50 g grønne peberkorn
7 dl oksefond eller bouillon
100 g koldt smør

Fremgangsmåde:

Vask bagekartoflerne og skær dem i passende både. Læg dem på en bageplade med bagepapir. Vend med olie og drys med finthakket timian og salt. Bag fritterne i ovnen ved 220°C i ca. 40 minutter til de er sprøde.

Varm en pande op og kom godt med olie og et par klatter smør på. Lad det smelte og brune af. Steg oksemedaljonerne på alle sider – også siderne med bacon. Samlet stegetid er cirka 10 minutter. Under stegning kommes grofthakket hvidløg ved sammen med friske timian. Øs stegeky op over bøfferne. Når medaljonerne er færdigstegte, hviler de nogle minutter inden servering.

Til pebersaucen snittes skalotteløg og et fed hvidløg fint. Begge dele sautes i olivenolie uden at tage farve. Tilsæt de grønne peberkorn. Hæld oksefond ved sammen med sennep. Lad det koge ind til cirka det halve. Lige inden servering skæres den kolde smør i mindre tern. Sluk for varmen og pisk smørret i lidt efter lidt. Smag til med salt, peber og eventuelt sukker.

Server med dampede ærter.



mad med mere

Januar 2024



Cordon bleu med stegte kartofler og grønne bønner

Kødkasse

Opskrift 8

Ingredienser:

4 cordon bleu
50 g smør til stegning
750 g faste kartofler
25 g smør
2 spsk. olivenolie
400 g grønne bønner

Fremgangsmåde:

Varm en pande op og kom smørret på. Lad det bruse af og brun kødet på begge sider. Steg videre ved middelvarme (ca. 5 minutter på hver side) til osten begynder at smelte.

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Steg dem sprøde i smør og olie på en pande. Steg eventuelt af flere omgange. Krydr med salt og peber. Kog bønnerne i letsaltet vand så de stadig har bid. Server cordon bleu med sprøde kartoffelskiver og grønne bønner.



mad med mere

Januar 2024



Kødkasse

Opskrift 9

Boller i karry

Ingredienser:

800 g hakket svinekød
3 løg
1 dl mælk
2 æg
1½ dl havregryn
2 tsk salt
Friskkværnet peber

Karrysauce

4 spsk. smør
4 tsk. karry
2 tsk. stødt spidskommen
6 spsk. hvedemel
5 dl mælk
5 dl grøntsagsbouillon
Salt og peber

Tilbehør

Kogte ris

Fremgangsmåde:

Rør farsen sej med salt og tilsæt derefter finthakket løg, æg, havregryn og peber. Rør godt sammen og hæld mælk i lidt efter lidt til en passende konsistens. Lad farsen hvile i 30 minutter.

Smelt smørret ved svag varme i en gryde sammen med karry og spidskommen. Tilsæt mel og pisk grundigt. Pisk langsomt mælk i lidt efter lidt, til opbagningen har en ensartet konsistens. Kog sauce og tilsæt grøntsagsbouillon til sauce har den rette tykkelse. Smag sauce til med salt og peber. Tilsæt mere karry hvis smagen er for svag. Rør da karryen ud i koldt vand inden den tilsættes.

Form kødbollerne og kom dem rå i sauce. Lad sauce og kødboller simre under låg på i 15-20 minutter (afhængig af bollernes størrelse).

Server med kogte ris.



mad med mere

Januar 2024



Kødkasse

Opskrift 10

Pasta Bolognese i ovn

Ingredienser:

800 g hakket oksekød
2 store løg
4 fed hvidløg
2 tsk. oregano
2 tsk. rosmarin
3 ds. hakkede tomater
2 squash
4 spsk. tomatpuré
6 spsk. rød balsamico
6 dl grøntsagsbouillon
400 g pasta
1 kugle mozzarella
75 g parmesan
2 spsk. olivenolie
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Klærgør grøntsager og hak løg og hvidløg fint. Steg begge dele sammen med oregano og rosmarin til løgene er bløde og klare. Tilsæt derefter oksekød og brun det godt så det får stegeskorpe. Kom hakkede tomater, revet squash, tomatpure og rød balsamico i sauce og lad det koge op. Smag til med salt og peber.

Hæld grøntsagsbouillon og pasta i gryden. Rør det godt sammen. Læg låg på gryden og lad det simre under låg nogle minutter. Kom pasta bolognese i et smurt ovnfast fad. Drys med parmesanen og bland rundt. Skær mozzarella i tynde skiver og fordel henover. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C varmluft i cirka 30 minutter eller til pastaen er al dente.



mad med mere

Januar 2024