

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 13

SPAGHETTI MED KØDSOVS



Ingredienser

600 g hakket oksekød
2 spsk. olivenolie
50 g god røget bacon
3 kviste frisk timian (eller 1 1/2 tsk. tørret)
2 fed hvidløg, finthakket
2 løg, finthakket
2 glas rødvin
100 g finthakkede soltørrede tomater
2 tsk. rød balsamico
2 dåse hakkede tomater



Fremgangsmåde

Skær baconen i tynde skiver og steg skiverne i olivenolie i en tykbundet gryde ved middelhøj varme. Når baconen er færdigstegt, tages den op og drypper af på et stykke køkkenrulle.

Kom løg, hvidløg og timian i gryden og steg det under omrøring til løgene er bløde og klare.

Tilsæt kødet og brun det, hæld rødvinen ved og lad det koge ind.

Tilsæt soltørrede tomater, balsamico og hakkede tomater. Skær den ristede bacon i små terninger og kom den tilbage i gryden.

Læg låg på og lad det simre i en times tid ved lav varme. Hold øje med, at det ikke koger tørt. Hvis det skulle ske, så tilsæt en smule vand. Hvis saucen er for våd, så tag låget af og kog lidt op, mens spaghettien gøres klar.

Kog spaghetti efter anvisning på pakken og servér i dybe tallerkener med bolognese-saucen, et stænk olivenolie og masser af friskrevet parmesanost.

OPSKRIFTER

Uge 13

FORLOREN HARE MED
KARTOFLER OG SOVS*Ingredienser*

1 forlorn hare

Sovs

Væden fra fadet

2 dl piskefløde

3-4 tsk. ribsgelé

1 spsk. æbleeddike eller gastrik

Sovsekulør

Lidt Maizena udrørt i en smule koldt vand

Salt og friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Den forlorne hare steges i ovnen på 180°C til den er 67°C i kernen. Lad den derefter hvile ca. 10 minutter. Hæld en lille smule vand i bunden af fadet.

Sæt kartofler til at koge.

Læg den færdigstegte forlorne hare op på et skærebrett, og sigt skyen ned i en kasserolle. Kog det op sammen med fløde og ribsgelé, og jævns med lidt Maizena, der er udrørt i en smule koldt vand.

Tilsæt æbleeddike eller gastrik, og smag til med salt og friskkværnet peber. Justér farven med lidt sovsekulør.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 13 —

GRYDERET



Ingredienser

700 g gryderet

Tilbehør

Kartoffelmos eller ris



Fremgangsmåde

Gryderetten varmes i en gryde og serveres med kartoffelmos eller ris.

OPSKRIFTER

Uge 13

FYLDTE SKINKESTEAKS MED SAUTÉ AF GULERØDDER
ROSENKÅL, ØSTERSHATTE OG RØDLØG*Ingredienser*

4 stk. fyldte skinkesteaks

Sauté

4-6 små nye gulerødder skåret i grove stykker

Ca. 10-15 små rosenkålshoveder ordnet og

skåret i halve

2-3 rødløg skåret i både

1 bakke østershatte

10 kviste frisk timian

Lidt smør

Lidt rapsolie

*Fremgangsmåde*

Steg skinkesteaksene på en pande ved høj varme til de er gennemtilberedte.

Sauté

Steg først rosenkålene let gyldne på en brandvarm pande sammen med østershattene i olie. Tilsæt så gulerødder. Skru lidt ned for blusset og tilsæt løgene. Krydr med salt, peber og frisk timian.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 13

FRANKFURTER MED KARTOFFELSALAT



Ingredienser

8 stk. frankfurtere

Kartofler

1 kg nye danske kartofler

Dressing

En håndfuld radiser

3 forårsløg

1 fed hvidløg

1 bundt purløg

2 spsk. hjemmelavet mayonnaise

4 spsk. creme fraiche - så fed som din samvittighed tillader

2 spsk. æbleeddike eller lign.

Sukker

Salt

Friskkværnet peber



Fremgangsmåde

Steg pølserne 10 minutter inden i skal spise. Steg dem ved middel varme så skindet ikke springer.

Kartofler

Skrub eller pil kartoflerne og kom dem i letsaltet vand. Bring kartoflerne i kog, skru ned indtil kartoflerne koger let og lad dem koge i ca. 10 minutter eller til de er møre. Hæld vandet fra kartoflerne, skær dem i ikke alt for små stykker og stil dem i fryseren eller køleskabet mens du tilbereder dressingen

Dressing

Skær radiserne i tynde skiver og læg dem i iskoldt vand. Hak forårsløg, hvidløg og purløg. Bland mayo, creme fraiche, og eddike og smag til med sukker, salt og peber - dressingen må gerne være lidt sur/sød/salt i smagen.

Vend forsigtigt kartoflerne i dressingen og gør efterfølgende det samme med løg og radiser.