

Ugepakken

UGE 43

INDHOLD

600 g hakket skinke og kalvekød

600 g hakket Skinkekød

750 g medister

600 g oksekød i tern

4 stk. skinke Gordon bleu

OPSKRIFTER

UGE 43

BOLLER I KARRY



INGREDIENSER

600 g hakket kalv- og skinkekød
1½ tsk. salt
½ tsk. peber
1 æg
1 løg
½-1 dl hvedemel
1- 1½ dl mælk f.eks. minimælk

Karrysauce:

1 løg
30 g smør/margarine
1-2 tsk. karry
3 spsk. mel
4 dl bouillon
1 syrligt æble
1 dl fløde 9%
Sukker

Tilbehør:

3 dl ris
4 spsk. mangochutney



FREM GANGSMÅDE

Rør kødet med salt. Tilsæt peber, æg og revet løg. Tilsæt melet. Rør herefter mælken i. Stil farsen i køleskab til den skal bruges. Kog risene. Hak løget fint. Svits det i smørret sammen med karry i en sauterpande eller gryde. Rør melet i og kom bouillon i under piskning. Skræl æblet, skær det i tern og kom dem i saucen. Tilsæt fløden. Krydr med salt og peber. Smag saucen til med salt, peber og et drys sukker. Form farsen til kødboller med en dessertske og kom dem i saucen. Kog dem ved svag varme under låg i ca. 12 minutter til de er gennemkogte. Brug gerne kogevandet fra bollerne til karrysauce.

OPSKRIFTER

UGE 43

BAGT SKINKESMÅKØD I OVN MED SKIVEDE KARTOFLER



INGREDIENSER

600 g hakket skinkekød
1 dåse majs
1 dåse hakkede tomater
½ dl ketchup
10 pæne kartofler i tynde skiver
1 grøn peber i tern
Salt og peber
½ tsk. paprika efter smag
25 g smør
2 løg
4 dl kaffefløde



FREM GANGSMÅDE

Løg hakkes i små stykker og svitses i smørret sammen med kødet. Krydderier tilsættes, og det hele hældes i et ildfast fad. Ketchup, fløde, hakkede tomater, salt og peber hældes på panden og koges op. Majs og grøn peber hældes over kødet, og derefter tilsættes halvdelen af sauce. Nu lægges kartoflerne over som låg, og resten af sauce hældes over. Sættes i ovnen 40 minutter ved 170° C. Servér flutes til.

OPSKRIFTER

UGE 43

MEDISTERPØLSE MED SPIDSKÅL OG PÆRER



INGREDIENSER

750 g medister
Flydende margarine
600 g spidskål
4 tsk. olivenolie
2 pære
2 tsk. akaciehonning
3 skalotteløg
2 tsk. olivenolie
1½ spsk. rødvinseddike
5 dl vand
3 spsk. kalvefond
3 spsk. hvedemel
1 dl vand



FREM GANGSMÅDE

Medisterpølsen brunes i fedtstof på en pande og steges gylden på begge sider. Spidskålen skæres i passende stykker, svitses i olivenolie 5 minutter og tages af panden. Pære i terninger svitses nogle minutter inden de vendes med akaciehonning. Spidskålen kommes tilbage på panden og steger ved svag varme i 10 minutter. Fint hakket skalotteløg svitses i olivenolie i en gryde. Eddike tilsættes og koges ind, hvorefter vand hældes i gryden og bringes i kog. Kalvefond tilsættes, mel rystes sammen med vand og hældes i, hvorefter saucen koges 5 minutter, smages til med salt og peber og tilsættes eventuelt et par dråber kulør. Servér med kogte kartofler.

OPSKRIFTER

UGE 43

GULLASCHSUPPE



INGREDIENSER

600 g oksekød i tern
3 spsk. olivenolie
1 løg
1 1/2 tsk. kommenfrø
3 spsk. sød paprika
2 liter oksekødsbouillon
300 g kartofler
1 pastinak
1 gulerod
3 fed hvidløg
2 tomater
1 selleri stilk
1 grøn peberfrugt
1 bundt frisk persille
6 spsk. creme fraiche



FREM GANGSMÅDE

Opvarm olivenolien i en stor, tykbundet gryde over medium varme. Hak løget. Tilsæt løg og kommenfrø og sautéér indtil løget begynder at blive blødt. Tilsæt oksekød og paprika og svits indtil kødet er brunt på alle sider. Tilsæt bouillon og bring blandingen i kog under jævnlig omrøring. Lad det simre til kødet er mørt - det tager ca. 40 minutter. Skær kartofler i små tern, skræl og hak pastinak, gulerod og hvidløg. Rør kartofler, pastinak, gulerod og hvidløg i suppen. Lad suppen simre i ca. 15 minutter eller til grøntsagerne er møre. Hak tomater og selleri og skær peberfrugten i tynde skiver, kom det i suppen og lad det simre i yderligere et kvarters tid. Tilsæt hakket persille og smag til med salt og friskkværnet peber. Top hver portion med 1 spiseskefuld creme fraiche og servér suppen med groft brød.

OPSKRIFTER

UGE 43

SKINKE GORDON BLEU MED KARTOFFELFAD OG RØDBEDESauce



INGREDIENSER

4 stk. skinke Gordon bleu

Pommes Anna:

1 kg kartofler

1 rødløg

1 kvist rosmarin (eller timian)

Olivenolie

Salt og peber

Rødbedesauce:

1 rødløg

1 lille rødbede

Lidt rosmarin

½ dl balsamico

1 glas rødvin

2½ dl kalvefond

30 g smør



FREM GANGSMÅDE

Gordon bleu brunes på panden i lidt olie, hvorefter de kommes i ovnen ved 175° C ca. 30 minutter. Skræl kartoflerne og skær dem i helt tynde skiver. Hak rødløget meget fint og bland det med den fintsnittede rosmarin. Smør et ildfast fad, og læg kartoflerne taglagt i. Kom lidt af løgblandingen imellem lagene, sammen med lidt salt og peber og lidt olivenolie. Slut med kartofler, dæk fadet med bagepapir. Sæt det i ovnen ved 175° C i 60 minutter. Hak rødløg, rosmarin og rødbede. Rist dem af i lidt olivenolie. Kom balsamico på og kog det ind, tilsæt rødvin og fond og lad det koge ned til det halve. Sigt skyen og pisk det kolde smør i. Smag til med salt og peber. Servér straks – det må endelig ikke koge efter at smørret er tilsat!