

UGE 43

Indhold

600 g hakket skinkekød

1 bakke Tandoori chicken

1 stk. høns i asparges

1 stk. forloren hare

600 g bankekød

OPSKRIFTER

Uge 43

ANANAS KARBONADER

*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød
2 æg
4 dl rasp
2 tsk. havsalt
2 tsk. sort peber
3 spsk. smør
½ dåse ananas
800 g kartofler
500 g grønne ærter

*Fremgangsmåde*

Tænd ovnen på 180° C varmluft eller 200° C alm.
Kom svinekødet i en skål, og rør sammen med æg og halvdelen af raspen. Krydr med salt og peber.
Form farsen til 4 flotte karbonader. Vend karbonaderne i resten af raspen.
Brun karbonaderne af på en pande med smør, og læg dem i et smurt fad. Placerer en skive ananas på hver karbonade, og bag i ovnen i 45 minutter.
Skræl og kog kartoflerne møre.
De frosne ærter tilberedes efter anvisning på bagsiden af posen.
Serverer karbonaderne med kartofler og ærter til.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 43 —

TANDORI CHICKEN



Ingredienser

1 bakke tandori chicken



Fremgangsmåde

Varmes efter slagterens anbefaling.

Servér med ris

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 43 —

HØNS I ASPARGES



Ingredienser

1 stk. høns i asparges



Fremgangsmåde

Varmes efter slagterens anbefalinger.

Servér i tarteletskaller.

OPSKRIFTER

Uge 43

FORLOREN HARE MED VILDT SAUCE

*Ingredienser*

1 forloren hare
200 g ribsgele
1 liter sødmælk
100 g margarine
4 spsk. hvedemel
200 g Dana Blue
Salt og peber
Kulør

*Fremgangsmåde*

Sæt haren i ovnen, ved 180° C i 40 minutter.

Sovs

Hæld sødmælk i en gryde sammen med smør. Varm gryden op under omrøring, når smørret er smeltet, tilsættes salt, peber, ribsgele og Dana Blue. Rør godt og jævn sovsen med en meljævning, tilsæt kulør. Når haren har været i ovnen i ½ time, tages den ud og sovsen hældes hen over. Servér med hvide kartofler.

OPSKRIFTER

Uge 43

BANKEKØD MED MOS
PÅ KLASSISK MANÉR*Ingredienser*

600 g bankekød
1 løg
100 g mel
5 laurbær
10 hele peberkorn
50 g margarine
1 liter vand eller kalvefond
1 kg kartofler
1½ dl mælk
50 g smør
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Vend kødkiverne i mel og brun dem af i stegegryde. Evt. gør det over flere omgange. Tilsæt løg, laurbær og peberkorn samt vand eller fond. Læg låg på og lad det simre 1½-2 timer. Kødet skal være mørt, så det kan rives fra hinanden. Husk at røre forsigtigt i gryden undervejs, så det ikke brænder på. Skyen jævnes på naturligvis under kogningen.

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i vand uden salt i en tykbundet gryde i ca. 30 minutter. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller elpisker, og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.

Servér med syltede asier eller drue agurker