

OPSKRIFTER

Uge 21

CORDON BLEU AF KALV OG FLÆSK MED SAUTÉ AF
GULERØDDER, ROSENKÅL, ØSTERSHATTE OG RØDLØG*Ingredienser*

600 g hakket kalv og flæsk
4 skiver god, kogt røget skinke
4 skiver emmentaler 0,5 cm tykke
(gruyere kan også bruges)
1 håndfuld hvedemel
4 æg
1 pose fin rasp
100 g smør
1 smule olivenolie

Sauté

4-6 små nye gulerødder
Ca. 10-15 små rosenkålshoveder
2-3 rødløg
1 bk. østershatte
10 kviste frisk timian
Lidt smør
Lidt rapsolie

*Fremgangsmåde*

Farsen krydres med salt og peber. Tryk farsen fladt ud til 8 pandekager, så de har form som en banket schnitzel. På de 4 af "schnitzlerne" lægges en skive skinke og en skive ost, der ikke må stikke ud over kanten af kødet. Læg en "schnitzel" ovenpå fyldet. Bank kanterne lidt sammen med hånden og dyp hver cordon bleu i mel, pisket æg, så i rasp, endnu engang i æg og endelig i rasp igen. Lad paneringen sætte sig, inden de steges i en blanding af smør og olivenolie.

Klargør grøntsagerne. Skær gulerødder i grove stykker, læg i både og rosenkål i halve. Steg først rosenkålene let gyldne på en brandvarm pande i olie sammen med østershattene. Tilsæt gulerødder. Skru lidt ned for blusset og tilsæt løgene. Krydr med salt, peber og frisk timian.

Server straks din sauté til de nystegte cordon bleu.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 21 —

SVINEKÆBER



Ingredienser

8 svinekæber
200 g god tørsaltet bacon - du finder det hos din slagter
2,5 dl. god rødvin
1 løg
2 fed hvidløg
1 gulerod
1 blegselleri
2 laurbærblade
1 stjerneanis
1 bundt timian
6 peberkorn
Smør
Salt



Fremgangsmåde

Gnid svinekæberne med salt – gerne 6-12 timer før tilberedning. Skær bacon ud i grove tern og svits det på en pande til det er gyldent. Sæt bacon til side – gem fedtet. Skær alle grøntsager i mindre stykker. Hæld fedtet fra baconen i en stor gryde (der kan tåle at komme i ovnen) og svits grøntsagerne godt og tilsæt krydderierne. Imens svitses svinekæberne på "bacon-panden" i en god klat smør. Herefter lægges de over i gryden til grøntsagerne. Tilsæt rødvin. Sæt gryden i ovnen ved 140°C i 3 timer eller til kæberne er møre.

Server med kartoffelmos, rodfrugtmos eller ris.

OPSKRIFTER

Uge 21

GRILLEDE KOTELETTER MED GEDEOST
OG BROMBÆRSALAT*Ingredienser*

4 koteletter

Salat med brombær, gedeost og syltede bøgehatte

OBS: De syltede bøgehatte skal laves**ca. 2 dage i forvejen.**

1 lille rulle gedeost af god kvalitet

1-2 bakker modne brombær evt. halverede afhængig af størrelsen

2 bakker bøgehatte

Lidt skyllede blandede grønne salater efter eget valg
(dog ikke iceberg da den ikke egner sig godt her)

Lidt friskhakket timian

½ daggammelt brød

100 g smeltet smør

Dressing:

1 dl æbledikke

2 dl olivenolie

Lidt salt

Lidt sukker

Til syltelagen:

½ l lagereddike

½ l sukker

½ l vand

*Fremgangsmåde***2 dage før:**

Ingredienserne til syltelagen koges op. Bøgehatte steges hårdt på en pande i olie. Lad syltelagen køle af og hæld den op i et glas eller lignende, hvor der er låg til. Læg bøgehatterne i lagen og sæt låg på. Her kan man med fordel lave en stor portion, så der er til en anden gang. Skyl sylteglasset med atamon, så kan bøgehatterne holde sig op mod en måned i køleskabet. Men undlad at få urenheder ned i glasset.

På selve dagen:

Bræk brødet i små stykker til croutoner. Vend de små brødstykker med det smeltede smør, og bag dem i ovnen på 160°C til de er gyldne og sprøde. Skær gedeosten i skiver på 1½-2 cm. Fjern det yderste hvide skimmel og steg dem let gyldne på en pande.

Bland alle ingredienserne i en skål. Pisk ingredienserne til dressingen sammen – og hæld en passende mængde over salaten. Pynt evt. med lidt croutoner og brombær.

Server de stegte koteletter med den lækre salat med gedeost, brombær og syltede bøgehatte.

OPSKRIFTER

Uge 21

ROASTBEEF
MED GRØNTSAGSTÆRTE*Ingredienser*

800 g roastbeef

Grøntsagstærte

½ broccoli

150 g champignon

1 løg

100 g bacon i tern

50 g revet parmesan

2,5 dl piskefløde

1 tærtebund

5 æg

*Fremgangsmåde*

Steg roastbeefen efter slagterens anvisning eller til en kernetemperatur på 57°C.

Bræk broccoli i små buketter, skær champignon i kvarte og løg i små tern. Smør et tærtefad og tilpas tærtedejen på fadet. Prik små huller med en gaffel i bunden. Bag i ovnen på 180°C i ca. 10 minutter. Imens steges bacon og svampe hårdt af på panden til det er gyldent. Skru lidt ned og tilsæt løg og broccoli. Hæld det hele op i den bagte tærtedej. Piske æggene med fløde, salt og peber. Vend halvdelen af parmesanen i. Hæld æggestanden over tærten og drys med det sidste parmesan. Sæt tærten i ovnen på 200°C og bag den i ca. 30 minutter eller til den er fast i midten.

Skær roastbeefen i passende skiver og server sammen med den lune grøntsagstærte.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 21 —

MØRBRADGRYDE



Ingredienser

Mørbradgryde

Evt. ris og kogte grøntsager



Fremgangsmåde

Mørbradgryden varmes i en gryde og serveres med ris og eventuelt kogte grøntsager.