

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— August —

BBQ-REVELSBEN MED COLESLAW



Ingredienser

800 g BBQ-revelsben

Coleslaw

1 lille hvidkålshoved - kan med fordel erstattes af spidskål eller rødkål alt efter årstid!

4-6 gulerødder

Marinade

2 spsk. sød sennep – alternativt: dijonsennep blandet med lidt honning eller sukker

1 dl æblecidereddike - andre eddiker kan naturligvis bruges

2 tsk. salt - du kan med fordel bruge urte- eller sellerisalt

2 spsk. sukker

1 tsk. stødt spidskommen

Friskkværnet peber

Coleslaw dressing

2 dl creme fraiche - gerne 18%

2½ dl hjemmelavet mayonnaise - alternativt Hellmann's

Salt og peber

2-3 tsk. sukker



Fremgangsmåde

Snit hvidkålen fint. Riv gulerødder på et rivejern. Bland kål og gulerødder sammen.

Rør marinaden sammen. Bland kål og gulerødder i marinaden og lad det trække i ca. en time i køleskabet.

Grill dine ribs på direkte middelvarme.

Rør coleslaw-dressingene sammen – smagen skal være let sødlig.

Hæld marinaden fra kålblandingen. Kom kålblandingen i coleslaw-dressingene og vend det hele rundt, før servering.

Servér med kartofler. Evt. bagekartofler i staniol på grillen.

OPSKRIFTER

August

GRILLET NAKKEFILET MED
BRASILIANSK BØNNESALAT*Ingredienser*

1 hvidløgsmarineret nakkefilet

200 g blandede tilberedte bønner

80 g appelsinfileter

160 g gulerødder

20 ml Citrus Vinaigrette 20 ml
(citronsaft, olie, lidt salt, lidt sukker
og lidt peber piskes sammen).

16 g frisk koriander

8 g sesamfrø

*Fremgangsmåde*

Grill nakkefileten til den er 69°C i kernen.

Bønnesalat med gulerødder og koriander
Skræl gulerødderne og skær dem i halve
(eller i julienne 3 cm). Bland de blancherede
bønner, appelsinfileterne og Citrus Vinaigrette.
Smag til med salt og peber.

Rist sesamfrøene på en stegepande og hak
korianderen.

Bland bønnesalaten med sesamfrø og koriander,
hvorefter den serveres straks.

Servér med ris, kogt efter anvisning på posen.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— August —

GRILLPØLSER MED KARTOFFELSALAT



Ingredienser

8 grillpølser
1 kg nye danske kartofler
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 el.lign.
Sukker
Salt
Friskkværnet peber



Fremgangsmåde

Grillpølserne varmes 10 minutter inden servering.

Kartofler

Skrub eller pil kartoflerne og kom dem i saltet 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.

Held det hele i en skål.

OPSKRIFTER

August

FYLDT SKINKECULOTTE MED
SQUASH OG AUBERGINESALAT*Ingredienser*

1 fyldt skinkeculotte
1 squash, skåret i grove tern
1 aubergine, skåret
2 kviste timian, plukket
½ dl kvalitets olivenolie
50-100 g Fetaost skåret i tern
Ca. 30-50 g pinjekerner, ristet
gyldne på panden uden fedtstof
Salt/peber

Croutoner

Et godt hvidt brød brækket i mundrette stykker
50 g smeltet smør
Salt/peber

*Fremgangsmåde*

Forvarm ovnen til 160°C varmluft, krydr culotten og sæt den ind. Steg den til den er 69°C i kernen og lad den hvile i 10 minutter.

Steg eller grill squash og aubergine på en pande eller grillpande, så de er gyldne eller har tydelige grillstriber. Krydr med salt og peber.

Vend dine brød stykker i smør og krydr dem med salt, gerne flagesalt. Sæt dem i ovnen og bag dem til de er gyldne. Ca. 10-15 minutter.

Lad alle dine ingredienser køle af.

Vend dine squash og aubergine med olivenolie og pinjekernerne.

Læg det pænt på et fad og pynt med feta, croutons og timian, i den rækkefølge.

Velbekomme.

OPSKRIFTER

August

GRILLET RIBBENSTEG
MED BEDESALAT*Ingredienser*

1 ribbensteg
salat
500 g gule beder
500 g rødbeder
100 g bladselleri (blegselleri)
120 g æble
15 g hele boghvede
15 g frisk løvstikke, finthakket
8 g citronsaft
Olivenolie

*Fremgangsmåde*

Ribbenstegen saltes og grilles ved indirekte varme, til den er 69°C i kernen, hvorefter den skal hvile ca. 10-15 minutter.

Salat

Kog gule beder og rødbederne møre i letsaltet vand. Lad dem køle af, og skær dem derefter i både. Høvl 100 g rå gule beder tyndt på et mandolinjern. Høvl også blegsellerien tyndt på mandolinjernet, og læg skiverne i isvand. Høvl æblet tyndt, og pluk løvstikken.

Rist boghveden på en tør, varm pande. Vend bederne, blegsellerien, æblerne og løvstikken lidt citronsaft og olivenolie

OPSKRIFTER

August

GRILLBØFFER MED TOMATSALAT.

*Ingredienser*

6 stk. grillbøffer

Tomatsalat

200-300 g små røde blommetomater eller lign. skyllede

200-300 g små Cherry tomater, gerne i forskellige farver.

Ca. 500 g friske tomater i alle verdens forskellige afskygninger, skåret i mundrette stykker

Frisk basilikum

Evt. frisk bøffel mozzarella

Til syltelagen:

½ ltr. lagereddike

½ ltr. Sukker

½ ltr. Vand

Evt. hele krydderier som laurbær, stjerne anis og nelliker.

Til dressing (vinaigrette):

3 dl god olivenolie

1 dl balsamico

1 spsk. sukker

Nåle fra 2 rosmarinkviste hakket

Lidt peber

1 tsk. flagesalt

*Fremgangsmåde*

Denne salat kræver forberedelse nogle dage i forvejen, men den er det hele værd.

3-4 dage i forvejen koger du alle ingredienserne til syltelagen op og lader den køle igen. Læg nu alle de små skyllede blommetomater ned i lagen, sæt låg på og lad dem trække på køl til du skal bruge dem. Her kunne man med fordel lave en god portion, så man har til en anden gang. Hvis du skyllet bøtten eller glasset du sylter i med atamon, kan de holde sig op mod en måned i køleskabet, hvis du undgår at stikke fingrene i det.

På dagen:

Pisk ingredienserne til dressingen sammen og vend de små cherrytomater i dressingen og hæld det hele i et ildfast fad. Bag dem ved 130°C i ca. en time eller til de er møre og søde. Når de er færdige, skal de køle af på køkkenbordet. Til sidst vendes de bagte, de syltede og de friske tomater sammen og en passende mængde af dressingen fra de bagte, hældes over som tilsmagning. Det hele anrettes på et fad og pyntes med frisk basilikum og evt. frisk mozzarella.

Grill bøfferne 20 minutter inden servering og lad dem hvile 5 minutter.

Velbekomme

OPSKRIFTER

August

STEGTE KALKUNSTEAKS
MED QUICHE LORAINNE*Ingredienser*

4 stk. kalkunsteaks m/hvidløg

Mørdej (kan købes)

180 g koldt smør

250 g mel

1 tsk. salt

1 æggeblomme

Evt. koldt vand

Fyld:

300 g Bacontern fra slagteren

Olie

200 g gruyere

Æggestand:

6 dl piskefløde

3 æg

Friskrevet muskatnød

Salt

Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Mørdej:

Hak smørret i små stykker.

Smuldr smørret med mel og salt til det bliver som revet ost. Saml dejen med 1 æggeblomme og tilsæt evt. koldt vand. Rul dejen til en kugle, pak den i husholdningsfilm og læg den i køleskabet (mindst 1 time).

Tænd ovnen på 180 °C.

Fyld:

Steg bacontern på en meget varm pande i lidt olie til de er sprøde og gyldne.

Afdryp de stegte bacontern på et stykke køkkenrulle.

Tærtebund:

Smør fadet

Tag mørdejen ud af køleskabet. Rul mørdejen ud.

Beklæd tærteformen med mørdejen og skær den overskydende dej fra kanten.

Prik mørdejen med en gaffel, dæk mørdejen med bagepapir.

Forbag tærtebunden i 15 minutter i ovnen.

Steg kalkunsteaksene på panden til de er

71°C i kernen. Og lad dem hvile i 5 minutter.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— August —

BOLLER I KARRY



Ingredienser

Kødboller

600 g hakket kalve og flæsk

1 løg, finthakket

1 tsk. salt

1/2 dl mælk

1 æg

1 dl havregryn, finvalset

Sort peber, friskkværnet

Karrysauce

2 spsk. smør

3 spsk. hvedemel

1 tsk. spidskommen

3 tsk. karry, medium, (lidt mindre, hvis en stærk karry)

1 tsk. gurkemeje, stødt, (kan undlades)

3 dl mælk

3 dl grøntsagsbouillon

Salt

Sort peber, friskkværnet



Fremgangsmåde

Kødbollerne

Alle ingredienser røres sammen i en skål med en træske. Form cirka 15 kødboller.

Karrysauce

Smelt smør ved svag varme i en gryde sammen med karry og spidskommen, drys mel i og pisk det sammen. Pisk mælk i lidt efter lidt, til der ikke længere er klumper i melet.

Kog sauce op og tilsæt grøntsagsbouillon, til sauce har den rette konsistens. Smag til med salt og peber.

De rå kødboller kommes direkte i sauce, hvor de simrekoger og tilberedes under låg i cirka et kvarters tid.

Sauce tager smag fra kødbollerne og kødbollerne tager smag fra sauce – sammen bliver det helt perfekt og smager rigtig lækkert!

Servér med ris kogt efter anvisning på posen.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— August —

PANDERET



Ingredienser

750 g panderet



Fremgangsmåde

Panderetten steges på panden til den er gennemtilberedt og serveres med ris eller kartofler.

OPSKRIFTER

August

PASTA BOLOGNESE

*Ingredienser*

1200 g hakket oksekød
200 g Panchetta eller god slagter
bacon skåret i meget små tern
3 gulerødder
2 stængler bladselleri
5 fed hvidløg
2 store løg
6 spsk. tomatpuré
½ flaske rødvin
4 dl oksefond eller jus.
1 dåse gode flåede tomater (blendet)
Tørret basilikum, oregano og timian efter smag. (ca 1 tsk. af hver)
½ tsk. spidskommen
Olivenolie
Salt og peber
500 g tagliatelle eller tagliolini

*Fremgangsmåde*

Skræl gulerødder, vask bladselleri og fjern skrællen fra løgene og hvidløgene.
Riv gulerødder og bladselleri fint. Løg og hvidløg hakkes.

Varm en gryde op ved middelvarme med olivenolie i. Steg panchettaen gyldent. Kom gulerødder, bladselleri, hvidløg og løg i, og lad det sautere indtil de er glasklare. Tilsæt kødet og skru op for varmen. Svits kødet indtil det er brunt, mens der røres i det. Hæld rødvinen i og lad det koge ind så der ikke ligger væske og flyder i gryden. Held fond eller jus i og lad det ligeledes koge ind.

Tilsæt tomatpuréen i, og rør godt rundt i gryden. Til sidste kommes de flåede tomater i. Smag til med salt og peber.

Lad bolognesen simre ved svag varme i 2 timer. MEN allerhelst mere.

Kog pastaen som anvist på pakken.
Denne opskrift giver rigtig meget bolo, men det er med fuldt overlæg.

Brug resten af saucen til at lave lasagne til dagen efter.

OPSKRIFTER

August

SPICY FRIKADELLER MED CHIPOTLE
KARTOFFELSALAT OG SYLTEDE AGURKER*Ingredienser*

1200 g hakket skinkekød
6 spsk. ketchup
1 nip Chili (efter smag)
300 g løg
5 fed hvidløg
2 stk. æg
4 spsk. hvedemel
4 spsk. persille
Smagfuld Chipotle kartoffelsalat
1200 g kartofler (gerne nye danske)
100 g løg
2 dl mayonnaise
2 dl creme fraiche
4 spsk. dijonsennep
2 tsk. Chipotle chili
4 spsk. kapers
200 g grøn peberfrugt
12 stk. cherrytomater
1 drys friske krydderurter

Tilbehør
500 g agurkesalat

*Fremgangsmåde*

Spicy grill frikadeller:

Rør først hakket kalv og flæsk med 1 spsk. salt, derefter kommes ketchup, 1 finthakket løg og chili, presset hvidløg, æg, hvedemel, hakket persille og friskkværnet peber i. Rør farsen godt sammen (køl gerne farsen af 1 time inden den skal grilles). Grill eller steg frikadellerne ved høj varme i ca. 5 minutter på hver side

Kartoffelsalat:

Kog kartofler i letsaltet vand i ca. 20 minutter. Køl kartoflerne af. Bland mayonnaise, cremefraiche og dijonsennep sammen med chipotle, revet løg, kapers, hakkede syltede agurker, hakket grøn peber, halve cherrytomater og friske krydderurter.

Smag til med salt og peber

Tip: Kan serveres med syltede agurker

OPSKRIFTER

August

STEGTE KYLLINGEBRYSTER
MED FLØDEKARTOFLER*Ingredienser*

4 stk. kyllingebryst
Flødekartoflerne
1 kg kartofler
1 æg
1 løg, finthakket
1 fed hvidløg
¾ liter piskefløde
Lidt revet muskatnød
1 tsk. frisk timian, finthakket
1 tsk. sød paprika
Salt og friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Hak løg og hvidløg fint. Bland kartofler og løg sammen i et smurt ovnfast fad. Bland piskefløden sammen med et sammenpisket æg, hvidløg og krydderierne. Rør til det er helt ensartet i konsistensen og fordel blandingen over kartoflerne. Stil fadet i en forvarmet ovn ved 190°C varmluft og bag dem i 60-70 minutter eller til kartoflerne er møre. Kom eventuelt et låg eller en ovnfast tallerken vendt på hovedet hen over det ovnfaste fad – det hindrer at overfladen bliver for mørk. Men beregn i så fald gerne 10 minutters længere bagetid.

Steg kyllingebrysterne på panden med rigeligt fedtstof ved høj varme. Når de er gyldne skrues der ned på halvt blus og de steges færdige.

Lad dem hvile i 5 min før servering.

OPSKRIFTER

August

GRILLSPYD MED BAGEKARTOFLER
OG CREME DRESSING*Ingredienser*

4 stk. grillspyd
4 store bagekartofler
Kold creme sauce med urter
1 lille bundt persille, hakket
400 g fed cremefraiche
2 spsk. Mayo.
½ fed hvidløg presset
Lidt citronsaft
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Pak bagekartoflerne i stanniol og læg dem på grillen ved indirekte varme. Eller ovnen på 210°C varmluft i ca. en time til halvanden.

Blend persillen med lidt af creme fraichen og hvidløget. Vend derefter resten af creme fraichen og mayonnaisen i og smag til med salt og peber og evt. lidt citronsaft.

Grill spyddene og servér.

OPSKRIFTER

August

LØGSTEAKS MED SPIDSKÅLSALAT
MED MANDLER OG ESTRAGON*Ingredienser*

4 stk. løgsteaks
1 stk. spidskål snittet fint i strimler
1 bundt hakket estragon
100 g saltede mandler, hakket
groft

Dressing: (vinaigrette)

2 dl smagsneutral olie
4 spsk. æblecidereddike
1 spsk. grovkornet sennep
Salt/peber

*Fremgangsmåde*

Pisk alle ingredienserne til dressingen sammen og smag til med salt og peber. Vend alle salatingredienserne sammen og vend dressingen deri.

Servér i en flot skål.

Steg steaksene ved høj varme til de er medium.

Servér evt. med stegte kartofler.