

Ugepakken

UGE 33

INDHOLD

600 g hakket oksekød

4 stk. skinke Gordon bleu

600 g skinkekød i tern

1 kg citron Skinke

750 g bacon

OPSKRIFTER

UGE 33

OVNBAGTE KØDBOLLER MED RØDBEDE SALAT



INGREDIENSER

600 g hakket oksekød
 2 æg
 2 løg
 3 dl mælk
 30 g hvedemel
 1 dl rasp
 1 tsk. groft salt
 Friskkværnet peber

Kartoffelsalat:
 800 g små kartofler
 1 dl hakket bredbladet persille
 1 tsk. citronsaft
 1 spsk. olivenolie
 ½ spsk. hvidvinseddike
 1 tsk. sennep
 1 lille knust fed hvidløg
 1 tsk. groft salt
 Friskkværnet peber

Rødbedesalat:
 4 små rødbeder
 4 gulerødder
 1 spsk. olivenolie
 1 spsk. citronsaft
 1 lille knust fed hvidløg
 2 spsk. hakket bredbladet persille
 1 tsk. groft salt
 Friskkværnet peber
 2 spsk. græskarkerner



FREM GANGSMÅDE

Kødboller:
 Bland alle ingredienserne i en skål og rør godt. Farsen stilles koldt i mindst 15 minutter. Form farsen til kødboller og læg dem på bagepapir i en bradepande. Bag kødbollerne midt i ovnen - vend dem undervejs.

Kartoffelsalat: Skrub kartoflerne og kog dem med skræl. Lad dem køle af og del dem i halve. Bland kartoflerne med persille. Bland olie, citronsaft, eddike, sennep, hvidløg, salt og peber i en skål. Hæld over kartoflerne.

Rødbedesalat: Skrub rødbederne og kog dem i ca. 45 minutter. Hæld dem over med koldt vand og "smut" dem ud af skrællen. Skræl gulerødderne, skær dem i skiver og skær rødbederne i små stykker. Bland olie, citronsaft, hvidløg, persille, salt og peber og hæld marinaden over gulerødder og rødbeder. Hak græskarkernerne og svits dem på en tør pande. Drys dem over salaten.

OPSKRIFTER

UGE 33

GORDON BLEU MED BØNNESALAT POMMES FRITES OG DYP



INGREDIENSER

4 stk. skinke Gordon bleu
Fedtstof til stegning
1 kg pommes
4 dl græsk yoghurt
1 bundt purløg
1 fed hvidløg
2 spsk. kapers
600 g bønner
½ rødløg i strimler
100 g soltørrede tomater i strimler
fra olie



FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen på 200° C og sæt pommes ind. Blancher bønnerne, dryp dem af og vend med rødløg og soltørrede tomater. Steg Gordon bleuene i 3-4 minutter på hver side. Rør yoghurten med purløg, hvidløg, hakket kapers og smag til med kværnet peber.

OPSKRIFTER

UGE 33

SKINKEGRYDE MED PAPRIKA



INGREDIENSER

- 600 g skinkekød i tern
- 2 spsk. olie
- 1 spsk. paprika
- 1 stykker hel kanel ca. 5 cm.
- 2 rødløg i både (ca. 150 g)
- 2 dl rødvin, f.eks. Côtes de Rhône
- 4 dl vand
- 2 oksebouillon-terninger
- ½ tsk. groft salt
- Friskkværnet peber
- 2 røde peberfrugter i mindre stykker
- 1 dåse afdryppede hvide bønner (ca. 400 g)
- 1 spsk. majsstivels f.eks. maizena
- 2 spsk. vand



FREM GANGSMÅDE

Lad fedtstoffet blive varmt i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits paprika og kanel i ca. 20 sekunder. Tilsæt kød og løg og svits i yderligere ca. 3 minutter. Tilsæt rødvin og de øvrige ingredienser og lad retten koge ved svag varme og under låg i 1 time eller til kødet er mørt. Peberfrugt og bønner tilsættes retten de sidste 20 minutter. Rør majsstivelse og vand sammen til en jævning og rør det i retten. Lad den koge i ca. 2 minutter og smag til. Servér med brød til at dyppe i saucen.

OPSKRIFTER

UGE 33

CITRONSKINKE MED BLOMKÅL OG FETACREME



INGREDIENSER

- 1 kg citronskinke
- 1 blomkål
- 100 g fetaost
- 1 dl yoghurt naturel
- 1 fed presset hvidløg
- Salt og peber
- 1 bakke brøndkarse



FREMGANGSMÅDE

Sæt gryden i kog og kog skinken i 20 minutter, lad den trække i gryden yderligere i 20 minutter. Skær blomkålen i skiver og damp dem under låg i 3-5 minutter til den er mør, men stadig har bid. Mos fetaosten med en gaffel og rør med yoghurt og presset hvidløg. Smag fetacremen til med salt og peber. Dryp fetacreme over blomkålen og top med karse. Servér evt. med stegte kartofler, skinken i skiver og blomkålen ud over med fetacremen.

OPSKRIFTER

UGE 33

BRÆNDENDE KÆRLIGHED



INGREDIENSER

1 kg bacon
4 store hakkede løg
1½ kg melede kartofler
1½ dl skummet- eller minimælk
½ tsk. groft salt
½ dl klippet purløg
400 g syltede rødbeder
240 g rugbrød eller andet godt brød



FREM GANGSMÅDE

Kartoffelmos: Skræl kartoflerne og kog dem helt møre i vand uden salt. Hæld kogevandet fra de møre kartofler og mos kartoflerne med en håndmikser, kartoffelmoser eller et piskeris. Varm evt. mælken op og rør den i mosen lidt efter lidt - til du synes, konsistensen er passende. Tilsæt salt og smag til. Mens kartoflerne koger, skæres bacon i stykker på ca. 2 x 2 cm og steges gyldenbrune på en pande uden fedtstof. Tilsæt løg og lad dem stege med, indtil de er gyldenbrune. Rør ofte, så de ikke brænder på.

Ved serveringen: Anret kartoffelmosen i en skål, på et fad eller direkte på tallerknerne og drys løg og bacon over. Drys til sidst med purløg og servér retten med masser af syltede rødbeder og godt brød.