



Sæsonkassen

Côte de porc med æble-selleri kompot

Opskrift 1

Ingredienser:

2 stk. côte de porc

Salt og peber

1 spsk. smør

1 dl vindrukerneolie

1 dl rødvin

2 dl bouillon

2 spsk. smør

½ bundt persille

2 belle de Boskoop (el. andre madæbler)

1 dl revet knoldselleri

1 tsk sukker

2 spsk vand

Et par kviste timian

Drys kødet med salt og peber og brun godt på en pande i smør og olie. Hæld vin på panden og lad det koge op. Hæld bouillon henover, og lad simre 5-6 minutter.

Tag bøfferne op fra panden. Tag panden fra varmen og pisk smørret i. Nu bør skyen ikke koge igen, da smørret så vil skille. Vend persille i og smag til med salt og peber.

Æblerne skrælles, udkernes og skæres i mindre stykker. Kog æbler, sukker, vand og et par kviste hakket timian til mos i en gryde. Rør groftrevet knoldselleri i.

Server kompotten lun eller afkølet efter behag.



mad med mere

December 2020



Sæsonkassen

Fyldte unghanebryster med råkost

Opskrift 2

Ingredienser:

4 fyldte unghanebryster

Timian

2 gulerødder

1 lille persillerod, pastinak eller et stykke selleri

100 g fintsnittede rosenkål

100 g finthakket grønkål

25 g salte græskarkerner

50 g sultanas rosiner

Dressing:

3 spsk. rapsolie

1 spsk. vand

3 spsk citron- eller appelsinsaft

1 tsk. honning

1 tsk. grov sennep

Salt og peber

Tilbehør:

4 ciabatta boller

Forvarm ovnen til 170 grader. Krydr kyllingen med salt, peber og timian. Steg den i 20 minutter.

Bland gulerødder og andre rødder med rosen- og grønkål, græskarkerner og rosiner.

Pisk dressingen sammen og smag den godt til, før den vendes omhyggeligt med salaten.



mad med mere

December 2020



Sæson kassen

Braiserede svinekæber

Opskrift 3

Ingredienser:

12 svinekæber
Olie til stegning
2 gulerødder
3 persillerødder
2 løg
2 æbler
5 fed hvidløg
3 dl mørk øl (fx lager eller ale)
6 dl hønsebouillon
1 lille bundt timian
Salt og peber
25 g koldt smør
Hakket persille

Puds svinekæberne fri for hinder eller få din slagter til det.

Skær gulerødder og persillerødder i grove stykker samt løg og æbler i både. Brun svinekæberne i lidt olie i en varm, tykbundet gryde – gerne støbejern, evt. ad flere omgange, så alle bliver brunet ordentligt. Tag kæberne op, og sauté halvdelen af gulerod, persillerod, løg, æbler og knust hvidløg. Kom kæberne tilbage i gryden oven på urterne, og tilsæt øl. Kog op, og tilsæt bouillon og timian bundet med lidt kødsnor. Sæt låg på, og lad kæberne simre under låg i ca. 1,5 time. Byt lidt rundt på kæberne undervejs, så alle får lige meget varme. Når kæberne er helt møre, tages de op. Si saucen. Kassér grøntsagerne, og kom saucen i en ren gryde. Lad den koge uden låg til den er lidt tykkere og smagfuld, ca. 10-15 minutter. Tilsæt resten af grøntsagerne og kæberne, og lad det hele simre i 15-20 minutter.

Smag til med salt, peber og koldt smør.

Server kæberne toppet med hakket persille sammen med kartoffelmos eller groft brød.



mad med mere

December 2020



Sæson kassen

Slagter gourmetret med lækker salat

Opskrift 4

Ingredienser:

Slagter gourmetret
150 g skyllet babyspinat
1 pære i tern
150 g rå blomkål i små buketter
Klippet purløg
Dressing:
150 g mager rygeost
3 tsk. olie
Saft af 1/2 citron

Tilbehør:

Spinatsalat med pære og rygeost

Varmes efter slagterens anbefalinger.

Dup spinaten tør fx i et viskestykke og fordel den på en stor tallerken.

Rør dressingen sammen, tilsæt 2 spsk. vand og smag til med salt og peber.

Bland pære og blomkål i dressingen og fordel det over spinaten. Drys med purløg.



mad med mere

December 2020



Sæson kassen

Fransk steg med bagte beder og paprikasauce

Opskrift 5

Ingredienser:

1,2 kg oksesteg
25 g smør
2 små løg
salt, peber
2 tsk. mild paprika
1 spsk. rødvinseddike
ca. 3 dl vand

Sauce:

2 små løg
2 1/2-3 dl siet stegesky
2 1/2 dl Cremefraiche, 9%
1 spsk. mild paprika
1 spsk. hvedemel
1 bdt. hakket persille
salt og peber
1 kg rødbeder skrællet og skåret i 1 cm tykke skiver
1 kg kartofler skrællet og skåret i tykke skiver
Olie, salt og peber

Pil de to løg og skær dem i halve eller kvarte. Brun kødet godt på alle sider i smørret i en tykbundet gryde. Drys med salt, peber og paprika. Svits løgene med et par minutter. Hæld eddike og vand ved.

Lad stegen simre under låg ved svag varme 2 timer. Vend den én gang undervejs og se efter om væsken fordampes, der skal hele tiden være lidt sky ved stegen. Tag kødet op og hold det varmt tildækket.

Si skyen. Pil og hak løgene til sovsen. Svits dem i stegegryden et par minutter. Hæld den siede sky ved og lad det koge 5 minutter. Pisk Creme fraiche, hvedemel og paprika sammen i en skål. Pisk lidt af skyen over i og kom det hele tilbage i gryden. Lad sovsen småkoge 5 minutter under omrøring. Rør skyllet hakket persille i.

Server med lidt af sovsen henover og det valgte tilbehør. Kartofflerne og rødbederne vendes med olie, salt og peber dernæst bages de ca. 45-55 minutter i ovnen ved 170 grader.



mad med mere

December 2020



Sæson kassen

Julemedister med råmarinede blomkål og bagte kartofler

Opskrift 6

Ingredienser:

1 kg medister
Margarine til stegning
1 stk. blomkål
2 spsk. nødde eddike eller æbleeddike
2 spsk. nødde olie eller olivenolie
Frisk estragon
Salt og peber
6-8 kartofler
Paprika

Skrub og halver kartoflerne, drys med salt og paprika evt. lidt olie. Steg dem i ovnen ca. 1 time til de er møre. Ved hjælp af en lille skarp kniv og fingrene deles blomkålshovedet, indtil man har små buketter cirka på størrelse med et kirsebær. Bland blomkålen med eddike og olie og krydr med salt og friskkværnet sort peber. Lad det gerne stå en times tid eller længere og trække på køkkenbordet. Lige inden servering blandes de plukkede estragonblade i. Anden urt kan selvfølgelig også benyttes.

Opvarm panden på mellem varme og tilsæt fedtstof. Lig derefter medisteren på panden og steg den forsigtigt. Vend den efter et kvarters tid. Man kan med fordel give den et lille opkog i kogende vand og dernæst stege den, det afkorter stegetiden.



mad med mere

December 2020



Sæsonkassen

Oksebryst med portvinssauce og perleløg

Opskrift 7

Ingredienser:
1 oksebryst sousvide

Portvinssauce:
Lagen fra spidsbrystet
2 dl rødvin
1 dl portvin
Frisk timian
1 skalotteløg

Glaserede perleløg:
200 g perleløg
1 dl hønsefond
½ dl rødvin
¼ dl balsamicoeddike
1 - 2 spsk. honning
2 spsk. smør
Salt og peber

Oksebryst:
Lad kødet være i posen og varm langsomt op i 10 min i et vandbad

Portvinssauce:
Skræl skalotteløget og skær i tern. Kom det i en gryde sammen med timian, portvin og rødvin, som langsomt koges ned til 1/3-del. Hæld lagen fra spidsbrystet ved og kog det yderligere ned til 1/3-del.

Glaserede perleløg:
Hæld rødvin, hønsefond, balsamicoeddike og lidt honning i en gryde. Kog det hele ned til en tyk glace. Varm en pande op ved middel varme. Smelt smørret og tilsæt dernæst perleløgene, som brunes let. Kom dernæst perleløgene i gryden med glacen, hvor de holdes lune.

Server med ovnkartofler eller en god mos.



mad med mere

December 2020



Sæsonkassen

Wraps med krydret oksekød, salat og yoghurt dip

Opskrift 8

Ingredienser:
600 g hakket magert oksekød
4 dl yoghurt naturel
1/2 - 1 tsk. hel spidskommen
1/2 tsk. groft salt
2 løg
6-8 stilke bladselleri
1 spsk. olie
2 tsk. karry
Salt og friskkværnet peber
1/2 icebergsalat
4 tomater
8 flade wrap eller bløde tortilla'er

Rør yoghurt med spidskommen og salt. Stil det i køleskabet. Tænd ovnen på 200° C. Pil løgene og skær dem i tynde skiver. Skær bladselleristængler i tynde skiver. Varm olie i en tykbundet gryde. Steg løgene, så de ikke bruner, i ca. 5 minutter. Kom kødet i og lad det stege med løgene i 5 minutter. Rør i gryden og kom bladselleri og karry i. Lad det simre et par minutter mere og smag til med salt og peber. Læg låg på gryden og sluk for varmen.

Skyl salaten og tomaterne. Snit salaten fint. Skær tomaterne i mindre stykker. Varm wraps eller tortillas som angivet på pakken, i ovnen ca. 5 minutter. Fordel kødblanding, salat, tomat og yoghurt dip på wrap'sene og pak dem ind.



mad med mere

December 2020



Sæsonkassen

Farsbrød med gorgonzola

Opskrift 9

Ingredienser:

- 600 g hakket skinkekød
- 1 æg
- ¼ liter piskefløde
- 2 finthakkede løg
- 250 g friske finthakkede champignoner
- 70 g koncentreret tomatpuré
- 1 tsk. hvidløgssalt
- Groft kværnet peber
- 15 g smør
- 150 g gorgonzola
- 150 g mozzarella

Farsen røres med mel, æg og rør, og til sidst røres halvdelen af fløden i. Tomatpuré, hvidløgssalt/hvidløg, salt, peber røres i og til slut løg og champignoner. Læg halvdelen af farsen i et smurt ildfast fad, fordel gorgonzolaen på og kom resten af farsen over. Smør fordeles over farsen og mozzarellaen drysses ud over. Resten af piskefløden hældes over.

Bages i ovnen ved 200° C i ca. 60-75 minutter.

Farsbrødet serveres i skiver med ris eller pasta til.



Sæsonkassen

NOTER



mad med mere

December 2020



mad med mere

December 2020