

# MAJ

## *Indhold*

---

1 kalvesteg med bacon

4 stk. tykstegsbøffer

4 stk. kyllingebryst med umami

4 stk. slow cook koteletter

600 g hakket oksekød

600 g hakket svinekød

500 g skinkekød i strimler

600 g kalvefrikassé

8 stk. grillpølser

4 stk. hakkebøffer

800 g panderet

4 stk. grillkoteletter

800 g frikadellefars

1 stk. ovnret i bakke

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Maj

## KALVESTEG MED BACON



### *Ingredienser*

1 kalvesteg med bacon  
10 enebær  
1 skalotteløg  
3 laurbærblade  
5 deciliter kalvefond eller bouillon  
1 dl fløde  
Maizena  
Salt og friskkværnet peber



### *Fremgangsmåde*

Varm en stegegryde godt op og kom en god klat smør i. Lad det lige bruse af. Brun kalvestegen grundigt på alle sider, så den får en god stegeskorpe. Hak skalotteløg groft og kom det ved sammen med enebær, laurbærblade og kalvefond.

Læg låget på og lad nu kalvestegen simre i to timer og 30 minutter. Tag kalvestegen op og læg den på et skærebræt, hvor den hviler utildækket, mens du laver saucen.

Kog skyen lidt ind og kom fløde ved. Jævn skyen med lidt Maizena, der er udrørt i en smule koldt vand. Smag til med salt, peber og eventuelt lidt gastrik. Tilsæt også lidt sovsesekulør. Sovsen kan også smages til med lidt sukker, der virker som en smagsforstærker. Pil bomuldssnoren af kalvestegen, og skær den ud i ikke for tynde skiver. Kalvestegen er nemlig meget mør.

Servér den med ovnbagte kartoffelbåde, en god salat med peberfrugt og den skønne sovs til.

## OPSKRIFTER

Maj

MØRE BØFFER MED  
POMMES FONDANT OG BEARNAISE*Ingredienser*

4 møre bøffer  
4 æggeblommer  
500 g smør, klart.  
*(Smelt i vandbad så vollen (det hvide) skiller fra det gule fedt). Hæld fedtet i en beholder for sig selv.*  
Cayennepeber efter smag  
Salt  
Et godt bundt hakket estragon og kørvel blade  
*(stilkene bruges til essens)*  
1 ½ dl bearnaise essens  
2 dl hvidvin  
2 dl estragoneddike  
50 g hakkede skalotteløg  
Lidt groft knust peber  
Estragon og kørvelstilkene fra de hakkede blade  
4 store bagekartofler  
Salt  
Peber  
150 g smør  
Et bundt timiankviste  
4-5 spsk. smagsneutral olie til stegning  
1 liter hønsbouillon/fond

*Fremgangsmåde*

Saucen skal helst laves, så den er færdig, når du skal spise. Det tager ca. 15 minutter at lave den. Essensen kan købes, men lav helst saucen selv, da resultatet er vanvittigt meget bedre, end en købt.

**Saucen:**

Ingredienserne koges op og reduceres til en tredjedel. Sigt væsken over i en lille skål og afkøl let. En lille gryde placeres i vandbad eller over svag varme. Léger æggeblommerne med essensen. Dvs. pisk over svag varme, til du når en cremet tyk konsistens. (Dette sker ved 80 grader). Du må ikke stoppe med af piske. Når blommerne er legeret piskes smørret i, i en tynd stråle lidt ad gangen. Når alt smørret er pisket i, smages saucen til med salt og cayennepeber. Til sidst vendes de hakkede estragon og kørvel blade i.

Skræl bagekartoflerne og skær dem til i ensartede rektangulære eller kvadratiske klodser.

Varm olien op i en pande med høj kant, som kan tåle at komme i ovnen. Steg kartoflerne på alle sider, så de bliver fint gyldne. Tilsæt smørret og lad det bruse op, uden det branker. Hæld bouillon ved, så det står halvvejs op om kartoflerne. Dæk med alufolie og sæt dem i ovnen på 200 grader i ca. 20 minutter eller til de er møre.

Bøfferne steges på panden eller grillen efter slagterens anvisning.

## OPSKRIFTER

Maj

KYLLINGEBRYST  
MED UMAMI*Ingredienser*

4 stk. kyllingebryst med umami

½ dl vindrukerneolie

300 g perlebyg

1 liter vand

50 g blå ost

100 g bacontern

50 g soltørrede tomater

1 bundt springløg

500 g skyr

1 bundt purløg

1 spsk. dijonsennep

Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Kog perlebyggen ca. 18-20 minutter. Smuldr den blå ost, steg bacon sprød, snit springløg i tynde skiver og skær de soltørrede tomater i strimler. Det hele blandes med den kogte perlebyg.

Steg kyllingebrysterne gyldne ca. 5 minutter på hver side.

Skyren smages til med dijonsennep, salt og peber. Fint snittet purløg vendes i.

## OPSKRIFTER

Maj

CHILI  
CON CARNE*Ingredienser*

600 g hakket oksekød  
1 dåse Chilli beans  
1 dåse flåede tomater  
3 fed hvidløg pillet og hakket  
1 stort løg i tern  
50 g mørk chokolade hakket  
1 dl stærk sort kaffe  
1 spsk. Chipotle pulver  
1 spsk. spidskommen pulver  
1 stang kanel  
2 stjerner, stjerneanis  
5 kryddernelliker  
Salt og peber  
Creme fraiche 18%  
Ris

*Fremgangsmåde*

Sautér løg og hvidløg af i bunden af gryden, uden de bruner. Tilsæt hakket oksekød og steg.

Tilsæt chilli beans og flåede tomater og lad det simre 5-10 min.

Tilsæt chokolade sort kaffe og alle krydderierne og lad retten simre i yderligere 10 minutter.

Smag til med salt og peber.

Servér med creme fraiche og ris.

Ris tilberedes efter posens anvisning.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Maj

## SLOW COOK KOTELETTER



### *Ingredienser*

4 nakkekoteletter  
1 dåse flåede tomater  
¼ liter piskefløde  
2 løg  
1 fed hvidløg  
1 kvist frisk rosmarin  
Friske krydderurter: persille, kør-  
vel, purløg, salt og peber



### *Fremgangsmåde*

Koteletterne brunes på en varm pande, og krydres med salt og peber, hvorefter de lægges i et ildfast fad. Løg og hvidløg hakkes og sautes. Fløde og flåede tomater tilsættes, og det hele simrer i 5 minutter og hældes derefter over koteletterne i det ildfaste fad. Finthakket rosmarin drysses over. Det ildfaste fad med koteletterne sættes i ovnen ved 160° C i 1 time og 25 minutter. De friske krydderurter hakkes groft og drysses over retten, når den serveres. Retten kan serveres med kogte ris og en klat creme fraiche til.

## OPSKRIFTER

Maj

KARBONADER MED STUVEDE  
ÆRTER OG GULERØDDER*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød  
1 æg  
1 dl rasp  
Salt og peber  
25 g smør eller margarine  
  
3 gulerødder  
300 g frosne ærter  
3 dl vand  
20 g smør  
2 spsk. mel  
  
Kartofler

*Fremgangsmåde*

Form 4 karbonader ca. 1½ cm høje. Slå ægget ud på en tallerken og pisk det sammen med en gaffel. På en anden tallerken blandes rasp med salt og peber. Vend karbonaderne først i ægget og dernæst i raspen. Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun karbonaderne, skru ned til middel varme og steg dem, til de er gennemstegte.

Gulerødderne skæres i tern, koges i 3 dl let-saltet vand, ca. 3 min. Tilsæt ærterne og kog yderligere 2 min. Hæld grøntsagerne i en si. Hæld kogevandet tilbage i gryden. Rør blødt smør og mel sammen til en bolle. Kom den i grøntsagsvandet og lad den smelte ved svag varme uden omrøring. Rør sauce igennem og kog den et par minutter. Vend grøntsagerne i og smag til med salt og peber.

Serveres med kogte hvide kartofler.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Maj

## GRYDERET MED KARRY



### *Ingredienser*

500 g skinkekød i strimler  
Karry  
Perleløg  
Cocktail pølser  
Ærter  
Rød peber i strimler



### *Fremgangsmåde*

Brun kødet i en gryde med karry. Hæld vand over og lad det småkoge ca. 25 minutter.  
Tilsæt cocktailpølser, perleløg og peberfrugt.  
Varm retten igennem. Jævn retten og tilsæt ærterne.  
Smag til med salt og peber.  
Serveres med ris, kogt efter anvisningen på pakken.



MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Maj

## KALVEFRIKASSÉ



### *Ingredienser*

600 g kalvefrikassé



### *Fremgangsmåde*

Varm frikasséen i en gryde ved middel varme under omrøring, til den er min. 75° C i kernen. Servér med kogte kartofler.

## OPSKRIFTER

Maj

GRILLPØLSER  
MED KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

8 stk. grillpølser

**Kartoffelsalat**

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*

Pølserne grilles eller steges

**Kartoffelsalat**

Skrub eller pil kartoflerne og kom dem i saltet vand. Bring dem 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.

**Samle**

Vend forsigtigt kartoflerne i dressingen og gør efterfølgende det samme med løg og radiser. Hæld det hele i en skål.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Maj

## HAKKEBØFFER MED PASTASALAT



### *Ingredienser*

4 stk. hakkebøffer

#### **Pastasalat**

150 g tørret pasta, fx penne

200 g grønne bønner i halve

200 g grøn squash i strimler

5 fintsnittet forårsløg (ca. 100 g)

100 g cherrytomater i halve

100 g smuldret Puck®salatost i  
blok

1 dl grofthakket bredbladet per-  
sille

2 små knuste fed hvidløg

1 spsk. friskpresset citronsaft

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber



### *Fremgangsmåde*

Hakkebøfferne steges eller grilles.

#### **Pastasalat**

Kog pastaen i saltet vand i en stor gryde. Kog den i ca. 8 minutter uden låg og tilsæt bønnerne og kog dem, stadig uden låg i ca. 3 minutter. Hæld det i en sigte og lad det dryppe godt af. Vend pasta og bønner sammen med de øvrige ingredienser. Anret i en skål og pynt med persille. Servér pastasalaten sammen med kylling og brød og evt. en dressing

MESTERSLAGTERENS  
OPSKRIFTER

Maj

PANDERET



*Ingredienser*

800 g panderet



*Fremgangsmåde*

Panderetten steges på en pande til kødet er gennemtilberedt.

## OPSKRIFTER

Maj

GRILLKOTELETTER SERVERET MED COUSCOUS  
MED STEGT BANAN OG FORÅRSLØG*Ingredienser*

4 stk. grillkoteletter  
100 g smør  
140 g løg, hakket  
800 g banan  
460 g couscous  
6 dl vand  
3 g gurkemeje  
15 g grønsagsbouillonterning  
50 g forårsløg i skiver

*Fremgangsmåde*

Grill koteletterne eller steg dem.

**Couscoussalat**

Bring vand, grønsagsbouillon og gurkemeje i kog. Tilsæt couscous og rør rundt.

Sluk for varmen, læg låget på og lad det trække i 5 minutter. Rør i couscousen med en gaffel.

Svits løget let i olie eller smør

Skær forårsløget i skiver (ikke toppen).

Skræl bananen og skær den i skiver. Svits det i smør, indtil det får farve.

Bland løg, banan, forårsløg og couscous og steg videre et par minutter.

Serveres som tilbehør til stegt kød og fisk.

## OPSKRIFTER

Maj

BOLLER  
I KARRY*Ingredienser*

800 g frikadellefars  
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**

Form cirka 20 kødboller.

**Karrysaucen**

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

Maj

## OVNRET I BAKKE



### *Ingredienser*

1 stk. ovnret i bakke



### *Fremgangsmåde*

Ovnretten varmes i forvarmet ovn på 220° C varmluft i ca. 20 minutter.