

UGE 50

Indhold

600 g hakket oksekød

800 g rørt fars

600 g bankekød i skiver

500 hjemmelavet bacon

1 bakke kalvefrikassé

OPSKRIFTER

Uge 50

MEXICANSKE OSTEHAKKEBØFFER MED FLØDEKARTOFLER

*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
½ dåse majs
½ finthakket gul peberfrugt
½ finthakket rød peberfrugt
2 små finthakkede løg
2-4 fed hvidløg - efter smag
Salt, peber, barbecuekrydderi og oregano
2 stk. æg str. M
1 lille kop rasp
1 pakke mozzarellaost i strimler
Tilbehør
Flødekartofler
(eller halve bagte kartofler, red.)
Salat og flutes.

*Fremgangsmåde*

Alle ingredienserne undtagen osten blandes sammen og røres med en pisker til en fars. Bøfferne formes og steges på en pande, til de bliver brune, hvorefter de lægges i et ovnfast fad. Osten fordeles hen over, og bøfferne gratineres øverst i en 225° C varm ovn. Serveres med tilbehøret.

OPSKRIFTER

Uge 50

FRIKADELLER MED FRISK KARTOFFELSALAT

*Ingredienser*

800 g rørt fars
750 g små kartofler
4 spsk. olivenolie
1 lime eller citron
1 rødløg
½ bdt. purløg
1 bdt. feldsalat eller rucolasalat

*Fremgangsmåde*

Skrab eller skrub kartoflerne, skær dem i tynde både og kog dem i en gryde med vand og salt. Når de er møre, hældes vandet fra. Læg dem i en skål. Hæld olie og ½-1 spsk. citronsaft over og krydr med salt og peber.

Lad dem trække i 10 minutter. Lige før servering vendes fintsnittet rødløg, hakket purløg og feldsalat i. Smag salaten til med limesaft, salt og peber.

Form farsen til frikadeller og steg på pande i smør og olie.

OPSKRIFTER

Uge 50

BANKEKØD MED RØDVIN OG GULERØDDER

*Ingredienser*

600 g bankekød
salt og peber
2 spsk. margarine
2 løg
2 dl rødvin
5 dl vand
5 laurbærblade
1 knsp. stødt allehånde
6 gulerødder, ca. 600 g
2 spsk. majsstivelse
1½ kg kartofler

*Fremgangsmåde*

Varm margarine op i en stegegryde og brun kød-ski-verne, evt. af flere omgange. Tag kødet op. Pil løgene og skær dem i strimler. Brun løgene i gryden og kom kødet tilbage.

Tilsæt rødvin, vand og krydderier. Lad retten simre under låg i ca. 1½ time.

Skræl gulerødderne, skær dem i stave og kom dem ved retten, når kødet næsten er mørt. Kog retten i endnu 15 minutter og smag den til med salt og peber. Rør majsstivelsen ud i lidt koldt vand og jævn retten til ønsket konsistens.

Skræl kartoflerne, skær dem i grove stykker og kog dem møre i vand uden salt. Hæld vandet fra kartoflerne og damp resten af væden væk over varmen. Pisk kartoflerne ud til en grov mos og smag den til med salt og peber.

OPSKRIFTER

Uge 50

BRÆNDENDE KÆRLIGHED

*Ingredienser*

500 g bacon
2 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

*Fremgangsmåde***Kartoffelmos**

Skræl kartoflerne og kog dem helt møre i vand uden salt. (Lav drysset af bacon og løg, imens kartoflerne koger). 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. Skær bacon i stykker på ca. 2 x 2 cm og steg dem 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 server retten med masser af syltede rødbeder og godt brød.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 50 —

KALVEFRIKASSÉ



Ingredienser

1 bakke kalvefrikassé



Fremgangsmåde

Server efter slagterens anvisning