

UGE 27

Indhold

- 1.000 g stegeflæsk i skiver
- 4 stk. hakkebøffer
- 1 stk. ovnret i bakke
- 4 stk. tykstegsbøffer
- 4 stk. wienerpølser

OPSKRIFTER

Uge 27

STEGT FLÆSK
MED PERSILLESOV*Ingredienser*

1 kg flæsk i skiver

Persillesovs:

2 spsk. smør

2 spsk. hvedemel

5 dl mælk

1/2 øko citron, saft og skal herfra

2 håndfulde persille, finthakket

Salt

Sort peber, friskkværnet

*Fremgangsmåde*

Flæsket saltes med en god flagesalt og lægges på en rist over en bradepande beklædt med bagepapir. Kom rist og bradepande i ovnen og steg flæskeskiverne i en forvarmet ovn ved 175° C varmluft i 30-45 minutter. Vend dem et par gange undervejs.

Persillesovs:

Smelt smør i en gryde ved lav varme

Pisk mel i til det er en jævn masse. Pisk derefter mælk i lidt ad gangen.

Kog persillesaucen i 5-7 minutter ved mellemhøj varme, mens den piskes igennem og smag den derefter til med citronsaft, en smule citronskal, persille, salt og peber.

Servér med kogte kartofler.

OPSKRIFTER

Uge 27

HAKKEBØFFER MED
BLØDE LØG OG BRUN SAUCE*Ingredienser*

4 stk. hakkebøffer
3 løg
1 spsk. smør
3 dl bouillon
2 spsk. mel
1 tsk. salt
1 knsp. peber
2 dråber kulør

*Fremgangsmåde*

Skær løgene i skiver og steg dem i smørret, til de er bløde og brune. Form kødet til hakkebøffer, krydr dem med salt og peber og brun dem på begge sider. Læg hakkebøfferne i et ovnfast fad sammen med løgene og steg dem færdige i ovnen ved 200° C i 15 minutter. Kog panden af med bouillon og ryst melet ud i lidt vand. Jævn bouillon med melet og lad sovsen koge igennem, så du får en god tyk brun sovs. Tilsæt kuløren, smag til med salt og peber og servér med kogte kartofler.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 27 —

OVNRET I BAKKE



Ingredienser

1 stk. ovnret i bakke



Fremgangsmåde

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

OPSKRIFTER

Uge 27

TYKSTEGSBØFFER MED BEARNAISE
OG HASSELBACK KARTOFLER*Ingredienser*

4 stk. tykstegsbøffer

Kartoflerne:

1 kg kartoffel

50 g smør

2 spsk frisk rosmarin, finthakket

2 spsk frisk timian, finthakket

2 fed hvidløg, finthakket

1 1/2 tsk. flagesalt

Sauce bearnaise:

4 æggeblommer

500 g smør, klaret. (Smelt i vandbad så vollen (det hvide) skiller fra det gule fedt) held fedtet i en beholder for sig selv.

Cayennepeber efter smag

Salt

Et godt bundt hakket estragon og kørvel blade (stilkene bruges til essens)

1 1/2 dl bearnaise essens

Bearnaise essens: (kan købes færdigt)

2 dl hvidvin

2 dl estragon eddike

50 g hakkede skalotteløg

Lidt groft knust peber

Estragon og kørvel stilkene fra de hakkede blade

*Fremgangsmåde*

Smelt smør i en gryde ved mellem-varme og tilføj hvidløg og krydderurter. Skru lidt ned for varmen og lad det stå i gryden. Skræl kartoflerne og skær et lille stykke af hver, så de får en bund, som de kan stå stabilt på. Skær tynde skiver ca 2/3 ned i kartoflen. Læg evt. kartoflerne mellem skaffet på to grydeskeer, så undgår man nemt at skære hele vejen igennem kartoflen. Placér kartoflerne tæt i et smurt ovnfastfad. Pensl alle kartoflerne med smørblandingen og sæt kartoflerne i en forvarmet ovn ved 180° C varmluft. Bag kartoflerne i ca. en time og pensl ca. 3-4 gange undervejs med smør og krydderiblandingen. Drys til sidst med salt og servér de sprøde varme kartofler, når de er gyldenbrune på toppen.

Essens:

Ingredienserne koges op og reduceres til en tredjedel. Sigt væsken over i en lille skål og afkøl let.

Saucen:

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° C). 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 kørvelblade i.

Bøfferne:

Steg til sidst bøfferne på en pande eller på grillen på høj varme til de er 54° C i kernen.

OPSKRIFTER

Uge 27

WIENERPØLSER
MED KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

4 wienerpølser

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***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. Hæld det hele i en skål.

Steg eller grill pølserne til de er gyldne.