

UGE 45

Indhold

600 g oksekød i tern

600 g hakket oksekød

800 g simreret

1 lasagne

800 g saltet kogt skinke

OPSKRIFTER

Uge 45

GULLASCH

*Ingredienser*

500 g gullash i tern
2 store løg
4 store gulerødder
1/4 knoldselleri
25 g smør
Ca. 5 dl oksebouillon
1 lille dåse koncentreret tomatpure
3-4 soltørrede tomater (IKKE i olie!!)
salt, friskkværnet peber
Krydderpose: 2 laurbærblade, 1 tsk. spidskommenfrø og 4 hele enebær
Kulør
2 spsk. mel, rystet med vand

*Fremgangsmåde*

Skær alle grønsagerne i skiver eller tern. Smelt smørret i en tykbundet gryde og svits kødtern i ca. 3 minutter - evt. ad flere omgange - mens der hele tiden røres. De skal blive brune. Tag dem op, svits grønsagerne på samme måde.

Kom kødet tilbage i gryden og tilsæt så meget bouillon, så det næsten dækker kød og grønsager. Rør tomatpureen i sammen med soltørrede tomater i strimler, smag til med salt og friskkværnet peber. Læg krydderposen i.

Farv skyen med et par dråber kulør, dæmp varmen og lad gullashen simre under låg i 1-1½ time, til kødet er godt mørt. Smag til og jævn den let med en meljævning. Lad den koge endnu 3-4 minutter. Server med kartoffelmos, drysset med paprika og hakket persille.

OPSKRIFTER

Uge 45

MOUSAKKA MED FRISKE TOMATER

*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
2-3 auberginer
1 stort løg
2-3 fed hvidløg
1 kg tomater
1 chili
Olivenolie
Salt og peber
1 tsk. kanel
Låg
2½ dl græsk yoghurt
3 æg
1 dl revet parmesan

*Fremgangsmåde*

Auberginerne vaskes, skæres i 1 cm tykke skiver og drysses med lidt salt. Løg og hvidløg pilles og hakkes, og tomaterne skylles, skæres igennem på tværs og klemmes fri for alt det bløde, inden de skæres i små stykker. Frugtkødet skæres fra chili-en, og den hakkes fint.

Løg, hvidløg og chili svitses let. Halvdelen tages fra, og de hakkede tomater tilsættes. Tomatsaucen koger småt i 20 minutter.

Kødet svitses i lidt olie eller i sit eget fedt. Resten af løgblandingen tilsættes sammen med salt, peber, kanel og lidt vand (eller evt. saft uden kerner fra tomaterne) og koger ca. 15 minutter.

Et ovnfast fad smøres med olie og beklædes med aubergineskiver, der stikker 3-4 cm op over kanten af fadet. Læg kødsauce, aubergineskiver og tomatsaucen lagvis.

Bag moussakaen ved 175° C i ca. 30 minutter.

Låg

Pisk yoghurten sammen med æg og ost, hæld massen over det øvrige og bag moussakaen ved 175° C i ca. 30 minutter, eller til låget er stivnet.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 45

SIMRERET



Ingredienser

800 g simreret



Fremgangsmåde

Simreretten varmes i en gryde ved middel varme til den er 75° C.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 45 —

LASAGNE



Ingredienser

1 lasagne



Fremgangsmåde

Lasagnen varmes i forvarmet ovn på 200° C varmluft i ca. 20 minutter.

OPSKRIFTER

Uge 45

SALTET KOGT SKINKE MED BRUNEDE
KARTOFLER OG GRØNLANKÅL*Ingredienser*

800 g saltet kogt skinke
Grønlangkål
600 g friske grønkålsblade eller 450 g frosset
3 spsk. hvedemel
3 dl mælk, f.eks. minimælk
25 g smør
Salt, peber og sukker
Brunede kartofler
¾ kg små kartofler
2 spsk. smør eller margarine
5 spsk. sukker

*Fremgangsmåde*

Varm skinken i kogende vand. Tag skinken op og fjern evt. hinde eller net. Gem suppen til at koge grønkålen i.

Fjern de groveste ribber på grønkålsbladene. Kog dem 10 minutter i suppen fra hamburgerryggen eller i vand. Tag kålen op i en si og tryk vandet af. Hak kålen fint med en kniv eller gennem en kødhakker. Pisk mel og mælk sammen i en gryde og bring det i kog under piskning. Pisk smørret i. Skru ned for varmen og kom kålen i. Varm den igennem og smag til med salt, peber og sukker.

Er kålen frossen, lægges den frossen i saucen. Læg låg på og lad kålen tøj/koge langsomt op. Rør af og til. Kog stuvningen ca. 5 minutter og smag til med salt, peber og sukker.

Kog kartoflerne og pil dem. Hæld varmt vand over de kolde kartofler og lad dem stå i 5-10 minutter. Hæld vandet fra. Smelt sukkeret på en pande til det er lysebrunt. Tilsæt smør og derefter kartoflerne. Skru evt. ned for varmen så karamellen ikke bliver for mørk. Bliver der skruet for meget ned, bliver karamellen stiv og vil ikke sætte sig på kartoflerne. Vend forsigtigt kartoflerne hele tiden til de bliver pænt lysebrune over det hele.