

# UGE 51

## *Indhold*

---

600 g hakket oksekød

600 g hakket skinkekød

600 g bankekød i skiver

500 g bacon

750 g panderet (med grøntsager)

## OPSKRIFTER

Uge 51

## BACONBØF MED CHAMPIGNONSAUCE

*Ingredienser*

600 g hakket oksekød  
4 spsk. rasp  
1,25 dl vand  
1 æg  
125 g bacon i skiver  
8 skiver ost  
Salt og peber  
Champignonsauce 250 g friske champignoner  
1 spsk. smør  
Citronsaft  
Evt. hvidvin  
3 dl piskefløde  
Evt. meljævning  
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Rasp, vand, salt og peber røres sammen. Står og trækker ca. 10 minutter. Bland det hakkede kød i og rør det godt sammen med ægget. Form farsen til 8 boller, der trykkes lidt flade og ombindes med baconskiver, som holdes fast med en tandstik. Steg bøfferne i smør. Få minutter før bøfferne er færdigstegte, lægges en skive ost på bøfferne. Bøfferne steger nu færdig, til osten er let smeltet/cremet. Rens og hak champignonerne groft. Steg dem i smør, tilsæt salt, citronsaft og evt. lidt hvidvin. Lad det stå og småsimre 5 minutter. Tilsæt fløde og jævn evt. saucen, smag til med salt og peber. Server med kogte kartofler

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Uge 51

## BOLLER I KARRY



### *Ingredienser*

600 g hakket skinkekød  
1½ tsk. salt  
½ tsk. peber  
1 æg  
1 løg  
½-1 dl hvedemel  
1- 1½ dl mælk fx minimælk

### **Karrysauce**

1 løg  
30 g smør/margarine  
1-2 tsk karry  
3 spsk mel  
4 dl bouillon  
1 syrligt æble  
1 dl fløde 9%  
Sukker

### **Tilbehør**

3 dl ris  
4 spsk. Mangochutney



### *Fremgangsmåde*

Rør kødet med salt. Tilsæt peber, æg og revet løg. Tilsæt melet. Rør herefter mælken i. Stil farsen i køleskab til den skal bruges.

Kog risene.

Hak løget fint. Svits det i smørret sammen med karry i en sauterpande eller gryde. Rør melet i og kom bouillon i under piskning. Skræl æblet, skær det i tern og kom dem i saucen. Tilsæt fløden.

Krydr med salt og peber. Smag saucen til med salt, peber og et drys sukker.

Form farsen til kødboller med en dessertske og kom dem i saucen. Kog dem ved svag varme under låg i ca. 12 minutter til de er gennemkogte.

## OPSKRIFTER

Uge 51

## BANKEKØD MED RØDVIN

*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 kødskiverne, 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 51

## BRÆNDENDE KÆRLIGHED

*Ingredienser*

800 g bacon  
2 kg kartofler  
Groft salt  
2 løg  
1 bundt purløg

*Fremgangsmåde*

Skræl kartoflerne og kog dem møre. Mos dem ud evt. tilsæt mælk eller smør afhængig af hvor fed en mos der ønskes.

Skær bacon og løg i tern. Brun det af i en gryde i egen fedt. Hvis det er for magert, må der tilsættes lidt fedtstof. Steg til baconen er tilpas sprød.

Server med mosen i et fad med bacon og løg ud over. Pynt med hakket purløg.

Server med syltede rødbeder og groft rugbrød.

## OPSKRIFTER

Uge 51

## PANDERET MED KARTOFFELMOS MED GRØNTSAGER

*Ingredienser*

750 g panderet  
2 dl vand  
2 dl fløde  
1 kg kartofler  
3 gulerødder  
1 broccoli  
1½ dl mælk  
50 g smør  
1 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Kødet brunes på panden, hvorefter det tilsættes vand og fløde, så det lige dækker. Retten skal småkoge ca. 30 min. Hvorefter den evt. kan jævnes. Skræl kartofler og gulerødder og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i vand uden salt, ca. 20 min. De sidste 8 min. koges broccoli, i mindre buketter, med. Hæld vandet fra, og damp dem helt tørre. Mos kartofler, gulerødder og broccoli og tilsæt mælk lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smør og pisk mosen let, smag til med salt og peber.