

U G E 12

Indhold

600 g hakket oksekød

600 g hakket lammekød

800 g gryderet

1 suppe

800 g saltet kogt skinke

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 12

SPAGHETTI MED KØDSOVS



Ingredienser

600 g hakket oksekød
3 spsk. olivenolie
1 stk. stort løg
1 stk. gulerod
2 fed hvidløg
1 dåse flåede tomater
1 dl bouillon
1 tsk. oregano
1 tsk. basilikum
1 tsk. salt
En smule peber
500 g spaghetti



Fremgangsmåde

Hak løg, gulerod og hvidløg fint. Varm olien op i en gryde og tilsæt løg, gulerod og hvidløg og lad det simre. Tilsæt kødet og lad det stege, til det hele er brunet. Husk at røre godt imens, så kødet ikke klumper. Tilsæt de øvrige ingredienser og lad kød-saucen koge godt igennem i ca. 20 minutter.

Kog spaghettien i rigeligt vand. Smag på den undervejs og tag den af varmen, når den mangler et minut fra at være færdig. Hæld vandet fra, men lad ca. en halv dl af kogevandet blive i gryden. Sæt gryden tilbage på varmen, hæld kødsovsen i spaghettien og bland det hele godt sammen.

OPSKRIFTER

Uge 12

SHEPHERDS PIE

*Ingredienser*

600 g hakket lam

Ragout

Olivenolie

Havsalt og friskkværnet peber

2 løg

1 stor gulerod revet fint

3 fed hvidløg hakket

4 spsk. Worcestershire sauce

2 spsk. tomatpuré

Frisk timian hakket og fri for stilke

Frisk rosmarin hakket og fri for stilke

250 ml rødvin

300 ml hønsebouillon

Mosen

1,5 kg kartofler skrælet og kogt meget møre.

(lad dem dampe lidt af bagefter kogning, så de smider lidt vand)

100 g smeltet smør

3 æggeblommer

Friskrevet parmesan

*Fremgangsmåde***Ragout**

Sautér løg, hvidløg og gulerødder i olivenolien, i en gryde med bred bund. Tilsæt kødet og lad det brune. Tilsæt nu tomatpuré og rør rundt. Tilsæt rødvin og lad det småsimre, indtil det ikke længere dufter af alkohol. Tilsæt rosmarin, timian, Worcestershire sauce og fond og lad det koge lidt ind.

Smag til med salt og peber. (sauce skal ikke være vandet, hvis den er det, skal den koge lidt mere ind)

Mosen

Stamp de afdampede stadig lune kartofler og vend dem med det smeltede smør, æggeblommerne og parmesanen. Pas på ikke at røre for meget i det, da mosen så vil blive lang. Smag til med salt og peber. Hæld ragouten i et ildfast fad, og bred mosen ud over ragouten, så den dækker.

Bag retten i en forvarmet ovn på 190°C i ca. 25 minutter eller til den er gennemvarm og mosen er blevet let gylden på toppen.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 12

GRYDERET



Ingredienser

800 g gryderet



Fremgangsmåde

Gryderetten varmes i en gryde under omrøring eller efter slagterens anvisning.

Servér med mos eller ris.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 12

SUPPE



Ingredienser

Suppe



Fremgangsmåde

Varm suppen i en gryde til den er min. 75° C.

Servér med et godt lyst brød.

OPSKRIFTER

Uge 12

KOGT SKINKE MED FLØDEKARTOFLER
OG GRÆSK SALAT*Ingredienser*

800 g saltet kogt skinke

Flødekartoflerne

1 kg kartofler

1 æg

1 løg, finthakket

1 fed hvidløg

¼ liter piskefløde

Lidt revet muskatnød

1 tsk. frisk timian, finthakket

1 tsk. sød paprika

Salt og friskkværnet peber

Klassisk græsk salat

300 g solmodne tomater

1 agurk

1 peberfrugt skåret i strimler

1 rødløg snittet tyndt

150 g fetaost i små brud

1 håndfuld oliven

3 spsk. olivenolie af høj kvalitet

2 spsk. eddike f.eks. æbleeddike

1 tsk. honning

1 tsk. sennep

1 lille bundt Frisk oregano

1 nip salt

*Fremgangsmåde*

Varm skinken i en gryde med kogende vand.

Det tager ca. 30 minutter

Salat

Halvér tomaterne og kom dem i en stor skål. Halvér agurken på langs og skrab kernerne i midten ud med en teske. Skær agurken i skiver og kom den i skålen sammen med peberfrugt i strimler, rødløg, oregano, feta og oliven.

Rør olie, eddike, honning, sennep, og salt sammen til en dressing og vend den i salaten. anret salaten pænt i en skål og servér.

Flødekartofler

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Hak løg og hvidløg fint. Bland kartofler og løg sammen i et smurt ovnfast fad. Bland piskefløden sammen med et sammenpisket æg, hvidløg og krydderierne. Rør til det er helt ensartet i konsistensen og fordel blandingen over kartoflerne. Stil fadet i en forvarmet ovn ved 190° C varmluft og bag dem i 60-70 minutter eller til kartoflerne er møre. Kom eventuelt et låg eller en ovnfast tallerken vendt på hovedet hen over det ovnfaste fad – det hindrer at overfladen bliver for mørk. Men beregn i så fald gerne 10 minutters længere bagetid.