

UGE 19

Indhold

800 g gryderet
4 stk. skinkeschnitzler
1 stk. ovnret i bakke
4 stk. krebinetter
600 g hakket oksekød

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 19 —

GRYDERET



Ingredienser

800 g gryderet



Fremgangsmåde

Gryderetten varmes i en gryde.

Server med ris, kartofler eller kartoffelmos.

OPSKRIFTER

Uge 19

WIENERSCHNITZLER MED JÆGERSAUCE
OG POMMES FRITES*Ingredienser*

150 g bacon i tern
1 løg
200 g champignon
2 spsk. tomatpasta
1 stor spsk. hvedemel
4 dl hønsebouillon
2 tsk. paprika
Nogle kviste frisk timian
1 spsk. sherryeddike
1 tsk. sukker
1 dl fløde

*Fremgangsmåde*

Hak løg fint og skær champignon i mindre stykker. Steg schnitzlerne på en pande med smør og olie. Jægersovs tilberedes ved at svitse bacon på en varm pande. Løg og champignon kommer ved baconen efter et par minutter, og steges indtil det hele er mørt – ca. 5 minutter. Kom tomatpasta ved og drys hvedemel over. Vend det sammen og tilsæt bouillon sammen med paprika, friske timianblade, sherryeddike, sukker og lidt fløde. Lad det koge op. Skru ned og lad det simre i fem minutter mens jægersovsen tykner. Tilsæt eventuelt lidt mere vand til ønsket konsistens opnås. Smag til med salt og peber.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 19

OVNRET I BAKKE



Ingredienser

Ovnret i bakke



Fremgangsmåde

Ovnretten varmes i en forvarmet varmluftovn på 220° C i ca 20 minutter.

OPSKRIFTER

Uge 19

KREBINETTER MED
STUVEDE ÆRTER OG GULERØDDER*Ingredienser*

4 karbonader
Stuede ærter og gulerødder
3 gulerødder
300 g frosne ærter
3 dl vand
20 g smør
2 spsk. mel
Tilbehør
Kartofler

*Fremgangsmåde*

Form 4 karbonader ca. 1½ cm høje. Slå ægget ud på en tallerken og pisk det sammen med en gaffel. På en anden tallerken blandes rasp med salt og peber. Vend karbonaderne først i ægget og dernæst i raspen. Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun karbonaderne, skru ned til middel varme og steg dem, til de er gennemstegte. Gulerødderne skæres i tern, koges i 3 dl letsaltet vand, ca. 3 minutter. Tilsæt ærterne og kog yderligere 2 minutter. Hæld grøntsagerne i en si. Hæld kogevandet tilbage i gryden. Rør blødt smør og mel sammen til en bolle. Kom den i grøntsagsvandet og lad den smelte ved svag varme uden omrøring. Rør sauce igennem og kog den et par minutter. Vend grøntsagerne i og smag til med salt og peber. Serveres med kogte hvide kartofler.

OPSKRIFTER

Uge 19

BRASILIANSK OKSEGRYDE MED
BØNNER OG SPRØDE KARTOFLER*Ingredienser*

50 g smør
600 g hakket oksekød
50 g løg i tern
50 g gulerod i tern
½ liter oksefond
4 g spidskommen, frø
15 g varme krydderier koriander, kardemomme, anis, kanel osv.
2 laurbærblade
100 g Knorr Tomatino
150 g kartofler
100 g brune bønner udblødt i vand
1 dusk bredbladetpersille
2 hele citroner

*Fremgangsmåde*

Brun oksekødet, løg og gulerod godt af i smør. Skær citronerne i grove stykker og gnid dem i havsalt. Karamelisér dem og tilsæt dem i kødet og grøntsagerne. Tilsæt laurbærblade og hel spidskommen til kødet og oksefond. Tilsæt krydderierne og lad retten simre. Steg kartoflerne og de udblødte bønner sprøde i olie. Servér kødet og grøntsagerne i saucen med citron og garnér med de sprøde kartofler og bønner.
Drys med masser af frisk, hakket persille og friskkværnet peber.