

UGE 26

Indhold

1 bakke boller i karry

600 g hakket skinkekød

4 grillkøller

4 koteletter

800 g røget ribbensteg

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 26 —

BOLLER I KARRY



Ingredienser

1 bakke boller i karry



Fremgangsmåde

Lunes efter slagterens anbefaling.

Servér med ris og mango chutney.

OPSKRIFTER

— Uge 26 —

DELLER PÅ SPYD
MED DIP OG RISTET RUGBRØD*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød
25 g smør
Træspyd - ca. 20 cm lange
250 g cherrytomater
1 squash i store tern
6-8 skiver rugbrød
3 dl skyr
2 spsk. kapers, hakkede
2 spsk. peanuts
Saft af en ½ citron

*Fremgangsmåde*

Lad halvdelen af smørret blive gyldent i en pande.
Form farsen til små frikadeller og steg dem ved
jævn varme i ca. 10 minutter - vend dem af og til.
Fordel de lune frikadeller på træspyd sammen med
cherrytomater og squash, sæt dem i ovnen ca. 10
minutter ved 170° C inden servering.
Vend skyr med kapers, peanuts groft hakket, ci-
tronsaft, salt og peber. Serveres som dip.

OPSKRIFTER

— Uge 26 —

GRILLKØLLER
MED FRISK KARTOFFELSALAT*Ingredienser*

4 grillkøller
750 g små kartofler
4 spsk. olivenolie
1 lime eller citron
1 rødløg
½ bundt purløg
1 bundt feldsalat eller rucolasalat

*Fremgangsmåde*

Skrab eller skrub kartoflerne, skær dem i tynde både og kog dem i en gryde med vand og salt. Når de er møre, hældes vandet fra. Læg dem i en skål. Hæld olie og ½- 1 spsk. citronsaft over og krydr med salt og peber. Lad dem trække i 10 minutter. Lige før servering vendes fintsnittet rødløg, hakket purløg og feldsalat i. Smag salaten til med limesaft, salt og peber. Køllerne grilles eller ovnsteges i ca. 35-40 minutter.

OPSKRIFTER

Uge 26

KOTELETTER MED
GRILLSAUCE OG SQUASHPAKKER*Ingredienser*

4 koteletter

Salt

Grillsauce

½-1 chili efter smag

1 fed hvidløg

4 spsk. tomatpuré

1 spsk. citronsaft

1 tsk. honning

Kartoffelspyd

700 g ensartede små nye kartofler

1 kvist rosmarin

1 spsk olie

Squashpakker

2-3 squash, ca. 500 g

1 lille løg

4 stykker soltørrede tomater i olie

1 fed hvidløg

½ bundt persille

Citronpeber

Flutes, 200 g

*Fremgangsmåde*

Flæk chilien, fjern kernerne og skær den i meget små tern. Pres hvidløget. Rør ingredienserne til grillsaucen sammen. Pensl saucen på koteletterne. Krydr med salt. Lad dem trække i køleskabet, mens resten forberedes.

Skrub kartoflerne og kog dem møre i letsaltet vand. Hæld vandet fra kartoflerne og køl dem af. Sæt kartoflerne på grillspyd, drys rosmarin på og stil dem til side.

Skær squashen i ca. 1 cm tykke skiver og løget i tynde skiver. Fordel squash, løg, tomater i små tern, hakket hvidløg og hakket persille på 4 stykker stanniol. Krydr med salt og citronpeber og luk pakkerne.

Grill koteletterne ca. 8 minutter på hver side, til de er gennemstegte. Læg squashpakkerne på grillristen og lad dem grille 10-12 minutter, til squashen næsten er gennemstegt, men stadig har bid.

Pensl kartoflerne ganske let med olie. Grill dem 4-5 minutter på hver side.

OPSKRIFTER

— Uge 26 —

RØGET RIBBENSTEG
MED RØDLØGSKOMPOT*Ingredienser*

800 g røget ribbensteg
1 spsk. groft salt
2 laurbærblade
8 kryddernelliker
evt. røde peberkorn

Rødløgskompot

3 rødløg
4 dl rødvin
4 spsk. rødvinseddike
3 spsk. honning
1 stjerne anis
Persille til pynt
1 kg kartofler

*Fremgangsmåde*

Kom groft salt ned mellem alle sværene. Læg stegen på en rist i bradepanden, så sværen ligger så lige som muligt.

Sæt bradepanden med stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 180° C og lad stegen stå i ca. 1½ time, til kødet er gennemstegt. Skulle sværen ikke være helt sprød, så brun stegen efter ved 250° C. Kødet kan serveres varmt eller koldt.

Pil rødløgene og hak dem groft. Kom løgene i en gryde med rødvin, eddike, honning og stjerne anis og lad det koge ved middel varme til de begynder at mørne og lagen forsvinder ind til en næsten sirupsagtig konsistens. Det tager 30-40 minutter. Smag til med salt og peber og pynt med persille ved servering.

Stegen kan med fordel grilles i lukket grill ca. 1½ time.