

## OPSKRIFTER

Uge 47

## SALTIMBOCCAFARS MED PASTA

*Ingredienser*

600 g hakket skinkekød  
2 skiver røget skinke uden fedtkant  
3 spsk. ost, f.eks. emmentaler  
4 blade frisk salvie eller ½ tsk tørret  
Salt og peber  
2 spsk. mel  
10 g smør  
1½ dl bouillon  
¾ dl fløde 13%  
Saucejævner  
4 spsk. purløg  
400 g pasta  
300 g blandede cherrytomater  
Hakket persille  
100 g bønner

*Fremgangsmåde*

Del det hakkede kød i fire. Læg en portion kød ad gangen på et stykke film eller stanniol. Bred det ud i en firkant på 12 x 12 cm. Læg en skive skinke, lidt reven ost og salvie på halvdelen af hver firkant. Fold kødet over, så farspakkerne bliver aflange og tryk dem godt til i kanten. Vend farspakkerne i salt- og peberblandet mel og brun dem ved god varme på panden i smør.

Tag kødet af panden og kassér fedtstoffet. Hæld bouillon på panden. Læg pakkerne tilbage på panden, og lad dem simre 5-6 minutter under låg. Tilsæt fløde og jævn sauce. Smag til med salt og peber. Tilsæt klippet purløg.

Pastaen koges mør. Tomat, persille og bønner vendes i den kogte pasta.

## OPSKRIFTER

Uge 47

## NORDISKE KREBINETTER MED FRIKASSE

*Ingredienser*

4 stk. panerede krebinetter

30 g smør

Salt og peber

Frikassé

4 gulerødder

1 pose frosne ærter

50 g smør

2 spsk. mel

5 dl mælk

½ bundt persille

Bagekartoflerne

5 store bagekartofler

1 dl olivenolie

1 spsk. paprika

Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Krebinetterne steges i smørret og krydres under stegningen med salt og peber. De skal steges saftige, hvilket ca. er 6-8 minutter på hver side.

Frikassé

Gulerødderne skrælles og skæres i små tern. De koges møre i kogende vand.

Smørret smeltes, melet tilsættes og der laves en melbolle. Tilsæt mælken lidt af gangen, og pisk konstant med et piskeris. Når opbagingen har den ønskede konsistens, tilsættes ærter og gulerødder, og der smages til med salt og peber. Der drysses med hakket persille over frikassen.

Bagekartoflerne

Bagekartoflerne skylles og skæres i både. De krydres med paprika, salt og peber og vendes i olien. De lægges på en bradepande med bagepapir, og sættes i ovnen ved 200° C i ca. 40 minutter eller til de er flotte gyldne og sprøde.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Uge 47

## SKINKEGRYDE



### *Ingredienser*

750 g skinkegryde  
1 glas champignon  
½ dl vand  
Salt og peber  
1 ds. cocktailpølser  
1 dåse hakkede tomater  
1 grøn peberfrugt i små tern  
Mel til meljævning



### *Fremgangsmåde*

Brun skinkekødet og champignon til det er let brun, kom peberfrugt - pølser og flåde tomater i og lad det simrer med vandet. Lav en meljævning og hæld i til den har den tykkelse du vil have den

Servér ris og salat til.

## OPSKRIFTER

Uge 47

## BANKEKØD PÅ KLASSISK MANER

*Ingredienser*

600 g bankekød  
1 løg  
100 g mel  
5 laurbær  
10 hele peberkorn  
50 g margarine  
1 l vand eller kalvefond  
1 kg kartofler  
1½ dl mælk  
50 g smør  
1 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Vend kødkiverne i mel og brun dem af i stegegryde. Evt. gør det over flere omgange. Tilsæt løg, laurbær og peberkorn samt vand eller fond. Lig låg på og lad simre 1½-2 timer. Kødet skal være mørt, så det kan rives fra hinanden. Husk at røre forsigtigt i gryden undervejs, så det ikke brænder på. Skyen jævnes på naturligvis under kogningen.

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt, ca. 30 minutter. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller elpisker, og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.

Server med syltede asier eller drue agurker.

## OPSKRIFTER

Uge 47

MEDISTER MED RÅ MARINERET BLOMKÅL  
OG HALVE BAGTE KARTOFLER*Ingredienser*

750 g medister  
Margarine til stegning  
1 stk. blomkål  
2 spsk. nødde eddike eller æbleeddike  
2 spsk. nødde olie eller olivenolie  
Frisk estragon  
Salt og peber  
6-8 kartofler

*Fremgangsmåde*

Skrub og halver kartoflerne, drys med salt og paprika evt. lidt olie. Steg dem i ovnen ca. 1 time til de er møre.

Blomkålshovedet delse i små buketter, cirka på størrelse med et kirsebær.

Bland blomkålen med eddike og olie og krydr med salt og friskkværnet sort peber. Lad det gerne stå en times tid eller længere og trække på køkkenbordet.

Lige inden servering blandes de plukkede estragonblade i. Anden krydderurt kan selvfølgelig også benyttes.

Opvarm panden på mellem varme og tilsæt fedtstof. Læg derefter medisteren på panden og steg den forsigtigt. Vend den efter et kvarters tid. Man kan med fordel give den et lille opkog i kogende vand og dernæst stege den, det afkorte stegetiden.