

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 03

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 03 —

KOTELETTER MED PORREFYLD
SAMT KARTOFLER I FAD*Ingredienser*

4 stk. svinekoteletter
1 kg kartofler i skiver
2½ dl piskefløde
3 gulerødder i skiver
2 porre i skiver
1 løg i skiver
Salt og pebet
Revet ost

*Fremgangsmåde*

Det hele blandes i et ildfastfad og osten drys-
ses over. Kommes i ovnen ved 185g. ca. 40
min. Koteletterne brunes på panden, hvoref-
ter de kommes i ovnen ca. 15 min.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

— Uge 03 —

SKINKEGRYDE



Ingredienser

750 g skinkegryde
1 glas champignon
½ dl vand
Salt og peber
1 ds. cocktailpølser
1 ds. 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.

Server ris og salat til.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 03

GULLASCH



Ingredienser

500 g gullasch i tern
2 store løg
4 store gulerødder
1/4 knoldselleri
25 g smør
Ca. 5 dl oksebouillon
1 lille dåse koncentreret tomatpure
3-4 soltørrede tomater (IKKE i olie!!)
salt, friskkværnet peber
krydderpose: 2 laurbærblade, 1 tsk. spidskommenfrø og 4 hele enebær
kulør
2 spsk. mel, rystet med vand



Fremgangsmåde

Skær alle grønsagerne i skiver eller tern. Smelt smørret i en tykbundet gryde og svits kødtern i ca. 3 minutter - evt. ad flere omgange - mens der hele tiden røres. De skal blive brune. Tag dem op, svits grønsagerne på samme måde. Kom kødet tilbage i gryden og tilsæt så meget bouillon, så det næsten dækker kød og grønsager.

Rør tomatpureen i sammen med soltørrede tomater i strimler, smag til med salt og friskkværnet peber. Læg krydderposen i.

Farv skyen med et par dråber kulør, dæmp varmen og lad gullashen simre under låg i 1-1½ time, til kødet er godt mørt. Smag til og jævn den let med en meljævning. Lad den koge endnu 3-4 minutter. Server med kartoffelmos, drysset med paprika og hakket persille.

OPSKRIFTER

Uge 03

MEDISTER MED RÅMARINERET BLOMKÅL
OG HALVE BAGTE KARTOFLER*Ingredienser*

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

*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.