

Ugepakken

UGE 39

INDHOLD

600 g hakket kalv og skinke

600 g bankekød

1,2 kg hamburgerryg

4 stk. skinkeschnitzler

4 stk. røgede hele kyllingelår

OPSKRIFTER

UGE 39

FARSEDE PORRER MED BRUN SOVS



INGREDIENSER

4 porrer
600 g hakket kalve- og skinkekød
1 æg
1 stort løg
½ dl mælk
3 spsk. hvedemel
Rasp
1½ tsk. salt
Peber
Smør og olie til stegning

Brun sovs
4 dl grøntsagsfond
30 g smør
3 spsk. hvedemel
1 dl fløde
½ dl mælk
2 tsk. ribsgelé
Kulør
Salt og peber

Tilbehør
Kogte kartofler



FREM GANGSMÅDE

Rør kødet med salt og tilsæt dernæst æg, mælk, revet løg, hvedemel og peber. Rør sammen til en fast fars – tilsæt eventuelt lidt mere mel, hvis farsen er for løs. Lad gerne farsen hvile 30 minutter i køleskab.

Porrerne skylles og skæres i 8 stykker á ca. 7 cm. Brug kun den hvide del – og gem porretoppene til saucen. Kog porrestykkerne i 5 minutter i en lille gryde med vand, så de netop er dækket. Sørg for at porrerne dryppes godt af.

Drys et lag rasp på et stykke bagepapir eller folie. Bred en 1/8 fars ud på papiret og læg porren ovenpå.

Saml farsen om porren og vend rullen i rasp. Gentag til der er 8 ruller. Varm smør og olie på en pande ved god varme og brun rullerne på alle fire sider. Skru ned for varmen og steg færdige.

Smelt smørret i en lille gryde og pisk mel i. Tilsæt grøntsagsfonden lidt efter lidt og pisk grundigt. Bring sovsen i kog under omrøring – lad den tykne og tilsæt fløde og mælk. Smag til med ribsgelé, salt og peber. Juster farven med kulør. Varm saucen igennem.

OPSKRIFTER

UGE 39

BANKEKØD MED EFTERÅRSGRØNT



INGREDIENSER

600 g bankekød
4 løg
5-7 pastinakker eller persillerødder
3 gulerødder
½ knoldselleri
5 laurbærblade
5 dl mørk øl
2 dl oksebouillon
1 dl hvedemel
1 spsk. groft salt
Peber
Olie til stegning

Tilbehør
Kartoffelmos



FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Skær løg og rodfrugter i mundrette stykker. Bank kødet let med kødhammer eller med håndroden. Bland mel med salt og peber. Vend kødskiverne i melblandingen og brun skiverne på en pande i olie. Brun gerne ad flere omgange. Læg til side. Brun grøntsagerne på samme pande i lidt olie. Hæld dem i et ovnfast fad (med låg) og placer kødet henover. Hæld øl, bouillon og laurbærblade ved. Sæt låg på og sæt fadet i ovnen ved 160°C varmluft i 2½-3 timer eller til kødet er mørt. Tilsæt bouillon eller vand hvis der mangler væske.

OPSKRIFTER

UGE 39

HAMBURGERRYG/GLASERET HAMBURGERRYG MED GRØNLANKÅL



INGREDIENSER

1 hamburgerryg
10 hele peberkorn
3 laurbærblade

500 g hakket grønkål
25 g smør
2 spsk. hvedemel
2 dl fløde
1 dl mælk
Sukker
Salt og peber

Til glasering
40 g sennep
40 g brun farin
1 spsk. rasp



FREM GANGSMÅDE

Kom hamburgerryggen i en gryde med kogende vand, så det lige dækker. Tilsæt peberkorn og laurbærblade. Bring vandet i kog igen og skum. Kog ved lav varme under låg i ca. 40 minutter. Tag gryden fra varmen og lad hamburgerryggen stå ca. 20 minutter i kogevandet. Tag kødet op og fjern nettet.

Smelt smør i en gryde og pisk hvedemel i. Tilsæt fløde og mælk lidt ad gangen og pisk grundigt. Lad sovsen koge godt igennem under omrøring. Pres vandet fra grønkålen og vend den i sovsen. Juster eventuelt konsistensen med lidt mere mælk. Kog et par minutter og smag til med sukker, salt og peber.

Er der rester tilbage af hamburgerryggen, kan den glaseres til et nyt måltid.

Læg hamburgerryggen i et ovnfast fad. Bland sennep, brun farin og rasp og fordel det kødet. Sæt hamburgerryggen i ovnen ved 225°C varmluft i 10-15 minutter eller til sukermassen er karamelliseret.

OPSKRIFTER

UGE 39

SKINKESCHNITZLER MED SURSØD-SOVS



INGREDIENSER

4 skinkeschnitzler

Salt og peber

Olie til stegning

Sursød-sovs

2 forårsløg

1 spsk. olie

1 dl hønsebouillon

2 spsk. hvidvinseddike

½ tsk. sukker

1 ds. ananas

1 spsk. sød chilisovs

1 spsk. maizena

Tilbehør

Kogte ris

Grønne bønner



FREM GANGSMÅDE

Dup skinkeschnitzlerne tørre med køkkenrulle og krydr med salt og peber. Brun schnitzlerne på en varm pande i olie. Steg dem færdige i 1½-2 minutter på hver side til de netop er gennemstegte. Pas på at de ikke får for længe.

Klargør grøntsagerne og snit forårsløg fint. Skær ananas i passende tern (gem saften fra dåsen). Svits forårsløg ganske kort i olie. Tilsæt bouillon, eddike, sukker, ananas og ananassaft. Rør maizena ud i lidt vand og rør det i sovsen sammen med chilisauce. Kog sovsen igennem under omrøring. Smag til med sukker, salt og peber.

OPSKRIFTER

UGE 39

RØGET KYLLING MED ÆBLESALAT



INGREDIENSER

4 røgede, hele kyllingelår
1 porre
3 æbler
Kerner fra ½ granatæble
1 citron
250 g creme fraiche 38%
½-1 spsk. sukker

Tilbehør

Råstegte kartofler



FREM GANGSMÅDE

Creme fraiche, citronsaft og sukker piskes sammen. Skær porre i tynde skiver og æbler i tynde både. Vend begge dele sammen med granatæblekerner i dressingen. Kyllingelårene varmes i ovnen i 40 minutter ved 180°C.