



Sæsonkassen

Svineskank med surkål

Opskrift 1

Ingredienser:
2 svineskanker
1 l kalve- eller svinebouillon
1 timian- eller rosmarinkvist
2 laurbærblade
2 løg
3 dl alsacevin
0,5 l vand
Lidt enebær
Salt og peber
1 kg surkål

Sørg for skankernes svær er ridset i firkanter. Læg dem i et fad, pil løgene og skær dem i både. Kom bouillon, vand, vin, løg og krydderier ved. Braiser skankerne møre i ovnen ved 150 grader i ca. 3 timer tildækket. De sidste 15 minutter tages tildækningen af og skru ovnen op på 200 grader så sværen bliver rigtig sprød. Hæld braiseringslagen fra, indkog den og hæld den herefter over kødet, så det glaseres. Den kan evt. indkoges med lidt brun farin og mere hvidvin. Server gerne med små kogte kartofler til sammen med grov sennep, surkål og et godt brød.



Sæsonkassen

Marokkansk oksegryde

Opskrift 2

Ingredienser:
700 g oksekød i tern
4 spsk. ras el hanout
Salt og friskkværnet peber
1 tsk. stødt koriander
1 tsk. spidskommen
½-1 tsk. chili
2 løg
2 fed hvidløg
1 dåse forkogte kikærter (400 gram)
2 søde kartofler (ca. 400 gram)
1 dåse tomatpuré
7 dl oksefond
Olie til stegning
100 g svesker
½ bundt bredbladet persille
50 g mandler
Couscous

Mariner kødet i ras el hanout, salt og peber – meget gerne natten over, men ellers bare et par timer. Hak løg og steg (uden at det tager farve) i en gryde, der er stor nok til at indeholde hele retten. Tilsæt hakket hvidløg, stødt koriander, spidskommen og chili. Steg videre i et minut. Kom kødet på panden og brun grundigt på alle sider. Tilsæt tomatpuré og oksefond. Lad retten simre i 2-2,5 time under låg til kødet er mørt.

Skræl de søde kartofler og skær dem i grove tern. Tilsæt dem sammen med de afdryppede kikærter og sveskerne. Lad det hele simre i yderligere 30 minutter. Hvis retten virker for våd, så lad det simre uden låg.

Hak bredbladet persille. Hak og rist mandlerne og kog couscousen efter anvisningerne på pakken.

Servér gryderetten dampende varm med couscous, persille og mandler.



Sæson kassen

Fylt rullesteg med rødbeder og øl

Opskrift 3

Ingredienser:
1 fylt rullesteg
6 kviste timian
5 skalotteløg i både og uden skal
1 porre i skiver
1 Jacobsen Saaz Blonde (75 cl)
Groft salt og peber
Rødbeder koldt i øl
800 g rødbeder, uden skræl
1 spsk. farin eller honning
1 liter øl

Læg rullestegen i ovnen, i stegesko, gryde eller ildfast fad. Læg timian, løg og porrer i. Hæld øllet ud over. Lad det simre med låg eller staniol over i 3 timer ved 160 grader. Server med kogte, mosede kartofler, drysset med persille. Mosen må gerne være grov.

Lækker skrællede rødbeder kogt i øl med brun farin
Lad rødbederne koge møre i øllet under låg. Når de er næsten møre, fjernes låget, og lagen koges ind.
Tag eventuelt rødbederne op og reducer lagen yderligere. Lagen vendes med rødbederne.

Juster smagen med groft peber.



mad med mere

November 2020



Sæson kassen

Bourgognepande med blomkålssalat

Opskrift 4

Ingredienser:
750 g bourgognepande

Blomkålssalat:
1 blomkålshoved
250 g champignoner
2 tomater
2-3 forårsløg

Dressing:
5 spsk. olie
2 spsk. vineddike
1 tsk. sennep
Salt og peber.

Kødet steges godt igennem ca. 20-25 min.

Skær blomkål i små buketter og kom dem på serveringsfadet sammen med små hele eller skivede champignoner, tomatbåde og skivede forårsløg.

Pisk dressingens sammen og hæld den på salaten eller servér den til.



mad med mere

November 2020



Sæsonkassen

Slagter gourmetret med appelsinsalat

Opskrift 5

Ingredienser:
Gourmet-færdigret

Varmes efter slagterens anbefaling

Tilbehør:
Appelsinsalat

Skær enderne af appelsinerne. Skær skal og den hvide hinde af. Skær appelsinerne i skiver.

Appelsinsalat:
4 appelsiner

Skær rødløget i tynde skiver. Snit salaten. Fordel appelsinskiver, løg og salat i et fad.

1/4 rødløg
2 julesalat eller hjertesalat
2 spsk. olivenolie
25 g hasselnødder i flager

Pisk olivenolie med salt og peber og dryp det over salaten. Rist nødderne gyldne på en tør pande og drys dem over.



mad med mere

November 2020



Sæsonkassen

Svinekæber i cocotte med gewurtraminer

Opskrift 6

Ingredienser:

12 stk svinekæber
1,5 l kylling- eller svinebouillon
3 store stilke bredbladet persille
3 laurbærblade
3 løg
5 dl alsace gewurtztraminer
0,5 l vand
2 fed hvidløg
Salt og peber

Krydr kæberne med salt og peber og læg dem i en cocotte. Pil løg og hvidløg og skær dem i både. Kom bouillon, vand, vin, løg og krydderier ved. Braiser det mørt i ovnen ved 150 grader i ca. 3 timer tildækket. De sidste 10 minutter skrues ovnen op på 200 grader.

Server med en grov rodfrugtmos og godt brød.



mad med mere

November 2020



Sæson kassen

Opskrift 7

- Ingredienser:**
4 skiver osso buco
3 løg
4 gulerødder
5 stilke bladselleri
2 spsk olie
50 g smør
2 ds hakkede tomater
80 g tomatkoncentrat
3 dl hvidvin
Salt
Peber
5 kviste persille
2 kviste timian
1 laurbærblad
8 sorte peberkorn
1 spsk hvedemel
1 dl piskefløde
2 fed hvidløg
Skal af en citron
½ bund persille
- Giv kødkiverne et par snit i kanten, så de ikke danner skål under stegningen. Pil løgene, og skær dem i både. Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Skær bladsellerien i skiver.
- Varm olie og smør i en stor gryde og brun kødstykkerne. Tag dem op. Svits grøntsagerne og læg kødet tilbage i gryden.
- Tilsæt flåede tomater, tomatpure og hvidvin. Krydr med salt og peber og kom krydderbuketten i gryden.
- Læg låg på, og lad retten simre ved svag varme i 2-3 timer.
- Når kødet er mørt og næsten falder af benene tages kødet op og holdes varmt. Sovsen sies over i anden gryde hvor den står et lidt indtil fedtet har samlet sig på overfladen, drys melet over og vent til det er faldet til bunds, kog så sovsen op og pisk godt igennem, spædes op med lidt piskefløde og smages til med salt og peber.
- Gremolata:**
Hak hvidløgsfeddene fint og bland dem med hakket persille og revet citronskal.
- Serveres med kartoffelmos og persilleblandingen drysset over.

Osso buco med gremolata



Sæson kassen

Opskrift 8

- Ingredienser:**
4 kyllingebryster
20 g smør
Salt og peber
Frisk estragon
½ rødløg
2-3 spsk frugt- eller risvinseddike
Vælg 300 g grøntsager efter lyst og udbud, f.eks. radiser, ræddiker eller kinaradiser
Agurker
Jordskokker
Gulerødder
Grønkål
Broccoli
1 spsk. rapsolie
evt. frisk estragon eller salvie
Grovrød
- Hak rødløget fint og hæld eddiken over. Lad blandingen stå i minimum 1 time.
- Skær grøntsagerne i små tern og broccolien i små buketter. Rør olie og krydderurter til en dressing og, smag til med salt og peber. Hæld den over grøntsagerne, og kom rødløg med eddike over.
- Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme.
- Brun kyllingebrysterne 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg færdig, ca. 3-4 minutter på hver side. Steg estragonen med ca. 1 minut til sidst.
- Server med grovrød.

Kyllingebryst med vintergrønt



mad med mere

November 2020



mad med mere

November 2020



Sæson kassen

Slagterkoteletter med grønkålssalat

Opskrift 9

Ingredienser:
4 stk. slagterkoteletter
Salt og peber
Grønkålssalat
300 g grønkål
2 appelsiner
1 granatæbler
60 g valnødder
1 spsk. honning
Saften af et granatæble
4 spsk. olivenolie
4 spsk. hvidvineddike
Salt og peber
Lidt citron og sukker

Koteletterne krydres på alle sider med salt og peber og steges på en pande i 5-6 min på hver side.

Grønkålssalat Fjern stilkene fra grønkålen og hak den fint. Halver granatæblet og tag kernerne ud af frugten – det gøres lettest ved at holde halvdelene over en skål og banke hårdt på skallen med en ske, indtil kernerne falder ud. Skræl appelsinen og skær ud i appelsinbåde.

Der laves en dressing af granatæblesaft, olivenolie og hvidvineddike, der røres sammen og smages til med citronsaft og sukker samt salt og peber. Dressingen hældes over kålen og det hele vendes sammen.



mad med mere

November 2020



Sæson kassen

Oksekødboller i tomatsauce

Opskrift 10

Ingredienser:
Kødboller
700 g hakket oksekød
1 lille rød peberfrugt
1 lille løg
evt. 1-2 fed hvidløg
1/2 dl hakket persille
Hvedemel
Salt og peber
3 æg
Olivenolie til stegning

Kødboller:
Hak løg, hvidløg og peberfrugter fint. Bland kødet med løg, hvidløg, peberfrugt, hakket persille, salt, peber, 2 æg – tilsæt hvedemel indtil farsen er fast nok til at blive formet til kødboller.
Form små kødboller med en dessertske, vend dem først i det sammenpiskede æg, og derefter i hvedemel.
Steg kødbollerne i olivenolie på en pande til de er gennemstegte og gyldne (ca. 5 min. i alt).

Tomatsauce:
Sautér løg og hvidløg i olivenolie i en gryde i ca. 4 min. Tilsæt laurbærblade og hvidvin, og lad vinen koge næsten væk. Hæld tomaterne i gryden (disse kan evt. blendes først), og lad saucen småkoge uden låg i ca. 15 min. Smag til med salt og peber og læg kødbollerne i saucen og varm retten igennem.

Server retten med pasta og flutes.



mad med mere

November 2020