



Sæson kassen

Braiserede svineskank

Opskrift 1

Ingredienser:

2 svinebagskanker
3 fed hvidløg
1 spsk. hel koriander
10 peberkorn
Salt
1 spsk. smør
1 spsk. olivenolie
4 skalotteløg
1 mørk øl
½ liter vand eller fond
1 dl æbleeddike
Blade fra 1 bundt salvie
Blade fra 1 bundt timian

Snit skankerne i sværen uden at skære for meget i fedtet. Knus hvidløg, koriander og peberkorn i en morter og gnid blandingen ind i skankerne sammen med salt.

Smelt smør og olie i en stegegryde. Brun skankerne på alle sider og læg dem til side. Hak skalotteløgene og svits dem i gryden. Læg skankerne tilbage i gryden.

Hæld øl og æbleeddike over. Tilsæt salvie- og timianblade. Læg låg på gryden og lad den simre på semilavt blus i mindst 2 timer. Tag skankerne op og læg dem på et fad i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, så sværen bliver sprød. Si saucen og kog den ind til den begynder at tykne.

Smag til med salt og peber.



mad med mere

Oktober 2020



Sæson kassen

Simregryde med salat af squash og aubergine

Opskrift 2

Ingredienser:

1 squash skåret i grove tern
1 aubergine skåret
2 kviste timian, plukket
½ dl. Kvalitets olivenolie
50-100g Fetaost skåret i tern
Ca 30-50g pinjekerner ristet gyldne på
panden uden fedtstof
Salt/peber
Croutoner:
Et godt hvidt brød brækket i mundrette
stykker
50g smeltet smør
Salt/peber

Tilbehør:

Salat af squash og aubergine.

Forvarm ovnen til 160 grader varmluft.

Steg eller grill squash og aubergine på en pande eller grillpande så de er gyldne eller har tydelige grillstriber. Krydder med salt og peber.

Vend dine brød stykker i smør og krydder dem med salt, gerne flage salt.

Sæt dem i ovnen og bag dem til de er gyldne. Ca. 10-15 min. Lad alle dine ingredienser køle af.

Vind dine squash og aubergine med olivenolie og pinjekernerne.

Læg det pænt på et fad og pynt med feta, croutons og timian, i den rækkefølge.



mad med mere

Oktober 2020



Sæson kassen

Brændende kærlighed

Opskrift 3

Ingredienser:
800 g bacon i tern
2 hele løg
Kartoffelmos
1,3 kg kartofler
2½ dl sødmælk
25 g margarine
Salt og peber

Skræl kartofler og del dem i passende stykker. Kog kartoflerne til de er godt møre. Hæld vandet fra og damp kartoflerne tørre (ryst gryden et par gange). Mos kartoflerne. Tilsæt mælk mens du rører rundt med en elpisker så mosen bliver luftig. Tilsæt smør, og smag til med salt og peber. Steg baconstykkerne til de er gyldne. Hæld det meste af fedtet fra og brun løgene i resten af fedtet til de er gyldne.

Anret kartoffelmosen på et fad. Drys bacon og løg rundt om.



mad med mere

Oktober 2020



Sæson kassen

*Fyldt unghanebryst med
hasselbagt kartofler*

Opskrift 4

Ingredienser:
Tilbehør:
Bulgur salat
2 dl bulgur
4 dl bouillon
1 agurk
1 stk. lolorossa salat
4 stilke mynte
1 lille melon
200 g feta
4 tomater
½ dl olie-*eddike dressing*

Varmes efter slagterens anbefaling.
Hæld kogende bouillon over bulguren. Læg en tallerken over og lad det trække i 10 minutter. Hæld derefter overskydende væde fra.
Halver agurken på langs, og skær den i skiver. Hak tomaterne. Hak mynten. Halver melonen, fjern kernerne, skær skrællen af og skær kødet i mundrette stykker.
Bræk fetaen i mindre stykker og snit salaten fint. Bland agurk, tomater, mynte, melon og feta i bulguren, og vend dressing i.



mad med mere

Oktober 2020



Sæsonkassen

Oksehaler i rødvin

Opskrift 5

Ingredienser:
1,2 kg oksehaler
75 g smør
500 g små løg
500 g gulerødder
½ tsk. karry
½ tsk. mild paprika
¼ tsk. basilikum
¼ tsk. merian
1 fed hvidløg
1 spsk. salt
500 g champignon
5 dl rødvin
1 ds. flåede tomater
Hvedemel
100 g enoki svampe

Del halerne i ledene og brun dem i fedtstoffet. Tag dem op og kom dem i stegesoen. Pil løgene og skær dem ud i kvarte. Skrab eller skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Svits løg og gulerødder i fedtstoffet. Kom det hele i stegesoen. Bland krydderierne, juicen fra tomaterne og rødvinen. Pres hvidløget i blandingen. Hæld det over halerne. Sæt låg på stegesoen og giv halerne 2-3 timer ved 200°C. Halerne skal være så møre, at kødet kan tages fra benene med en ske.

Skær champignon i kvarte og læg dem ned i stegesoen sammen med tomaterne og svampe. Lad dem stå ca. 5 minutter. Er skyen blevet meget fed, skummes noget af fedtet fra.

Retten kan jævnes med lidt mel, men det er ikke nødvendigt. Servér med nogle lækre ovnbagte kartofler/rodfrugter.



mad med mere

Oktober 2020



Sæsonkassen

Braiserede svinekæber

Opskrift 6

Ingredienser:
12 svinekæber
Olie til stegning
2 gulerødder
3 persillerødder
2 løg
2 æbler
5 fed hvidløg
3 dl mørk øl (fx lager eller ale)
6 dl hønsebouillon
1 lille bundt timian
Salt og peber
25 g koldt smør
Hakket persille

Puds svinekæberne fri for hinder eller få din slagter til det.

Skær gulerødder og persillerødder i grove stykker samt løg og æbler i både. Brun svinekæberne i lidt olie i en varm, tykbundet gryde – gerne støbejern, evt. ad flere omgange, så alle bliver brunet ordentligt. Tag kæberne op, og sautéer halvdelen af gulerod, persillerod, løg, æbler og knust hvidløg. Kom kæberne tilbage i gryden oven på urterne, og tilsæt øl. Kog op, og tilsæt bouillon og timian bundet med lidt kødsnor. Sæt låg på, og lad kæberne simre under låg i ca. 1,5 time.

Byt lidt rundt på kæberne undervejs, så alle får lige meget varme. Når kæberne er helt møre, tages de op. Si saucen. Kassér grøntsagerne, og kom saucen i en ren gryde. Lad den koge uden låg til den er lidt tykkere og smagfuld, ca. 10-15 minutter.

Tilsæt resten af grøntsagerne og kæberne, og lad det hele simre i 15-20 minutter.

Smag til med salt, peber og koldt smør.

Server kæberne toppet med hakket persille sammen med kartoffelmos eller groft brød.



mad med mere

Oktober 2020



Sæsonkassen

Rullesteg med svesker

Opskrift 7

Ingredienser:
1 stk. rullesteg
10 g smør
2 stk. grofthakkede løg
1 1/2 dl vand
1 spsk. frisk timian
2 laurbærblade
Salt og peber

Brun rullestegen i smør i en stegegryde, tag kødet op og brun de hakkede løg. Læg kødet tilbage i gryden og hæld 3 dl vand ved samt timian, laurbærblade salt og peber. Lad stegen småstege i ca. 1 1/2 time under låg, vend den et par gange.

Når rullestegen er færdig tages den op og stegeskyen sies og skummes for fedt. Lad den koge igennem og jævn den med en jævning af lidt maizenamel udrørt i lidt vand.

Server med hvide kartofler og agurkesalat.



mad med mere

Oktober 2020



Sæsonkassen

Milionbøf

Opskrift 8

Ingredienser:
700 g oksekød
500 g løg, pillet vægt
50 g margarine
4 dl. oksebouillon
Paprika
Salt og Peber
2 spsk. hvedemel
Vand
Kulør

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt, ca. 20 min. 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.

Pil og hak løget groft. Smelt fedtstoffet olien i en gryde, og brun løgene heri. Tilsæt det hakkede oksekød, og vend det godt til det har fået farve.

Tilbehør:
1 kg kartofler
1 1/2 dl mælk
50 g smør
1 tsk groft salt
friskkværnet peber

Kom bouillon, paprika, salt og peber ved og lad retten snurre ved svag varme og under tætsluttende låg i ca. 15 min.

Ryst eller rør en jævning af med mel og koldt vand, og rør den i kødblandingen. Lad retten koge igennem yderligere 5 minutter. Kom et par dråber kulør i og smag til med salt og peber.



mad med mere

Oktober 2020

