

Månedspakken

NOVEMBER

INDHOLD

1 stk. fyldt kalkunbryst

4 stk. bøffer

1,2 kg kamsteg

1 kg hamburgerryg

600 g hakket oksekød

4 stk. pork chops (revelsben)

600 g Hakket kalv og skinke

700 g stroganoff

8 stk. fadkoteletter

750 g panderet

1 stk. landkylling

1 stk. forloren mørbrad

1 kg medister

800 gram bacon

OPSKRIFTER

NOVEMBER

FYLDT KALKUNSTEG MED ROSENKÅLSSALAT



INGREDIENSER

1 fyldt kalkunsteg
400 g rosenkål
50 g smør
60 g hasselnødder
1 spsk. honning
1 bdt. persille
½ citron
Salt og peber

Tilbehør

Råstegte kartofler



FREM GANGSMÅDE

Klargør rosenkålene og overhæld med kogende vand og skyl derefter i koldt vand. Halver rosenkål. Rist hasselnødderne på en varm, tør pande og hak dem groft. Steg rosenkålene ved middel varme i smør til de er gyldne. Anret og vend med grofthakket persille. Smag til med salt og peber. Top med hasselnødder, riv citronskal henover og dryp med honning.

Kalkunstegen steges i en 180°C varm ovn i 40 minutter.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

BØFFER MED WHISKYSAUCE



INGREDIENSER

4 bøffer
Olie til stegning
100 g bacon
75 g perleløg
400 g (optøede) ærter
1 hjertesalat
Salt og peber

Sauce

60 g smør
4 spsk. tomatpuré
6 spsk. whiskey
4 spsk. ketchup
1½ tsk. tørret rosmarin
Salt og peber
3 dl fløde

Tilbehør

Små ovnstegte kartofler



FREM GANGSMÅDE

Snit hjertesalat i fine strimler. Skær baconen i små tern og steg dem sprøde på en pande ved middel varme. Tilsæt perleløg og lad dem stege med et par minutter. Tilsæt derefter ærter og lad dem blive lune. Vend hjertesalat i lige inden servering. Smag til med salt og peber.

Smelt smør ved middelvarme og kom rosmarin i. Skru ned til lav varme og lad det stå et par minutter – uden smørret bruner. Skru op og hæld whisky ved. Kog godt igennem så alkoholen fordamper. Kom ketchup, tomatpuré, salt og peber ved. Kog op, mens der piskes. Hæld fløde i og pisk videre til saucen tykner.

Krydr bøffer med salt og peber og brun dem på en meget varm pande. Steg dem yderligere 2 minutter på hver side.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

SVINEKAM MED STUVEDE BLOMKÅL



INGREDIENSER

1 svinekam
2 tsk. fint salt
125 g bacon
2 spsk. friskhakket timian
2 fed hvidløg
Peber
Madsnor

2 løg
1 porre
Olie
1 blomkål
2 dl vand
1 dl fløde
50 g parmesanost



FREMGANGSMÅDE

Gnid sværen grundigt med salt. Skær bacon i små tern og bland det med timian, peber og finthakket hvidløg. Skær under sværen og fedtkanten så det næsten skæres af (men sidder godt fast langs den ene side). Skær dernæst en dyb lomme ned i kødet ved at skære på langs og lidt skråt. Pas på ikke at skære igennem. Kom fyldet i lommen og læg sværen tilbage over stegen. Bind med madsnor, og læg stegen i et smurt, ildfast fad. Stik et stegetermometer ind midt i kødet (ikke i fyldet). Stil stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200°C. Steg til en kerntemperatur på 65 grader. Kontroller om sværen er sprød, når temperaturen er 55 grader. Hvis sværen er sprød: Fortsæt stegningen indtil kerntemperaturen er 65 grader. Hvis sværen ikke er sprød: Skru ovnen op på 250°C grader og steg videre til sværen er sprød og en kerntemperatur på 62-65 grader. Hold øje med at sværen ikke bliver for mørk. Lad stegen hvile utildækket ca. 15 minutter inden udskæring.

Klargør grøntsagerne. Skær løg i både, porre i grove ringe og del blomkål i mindre buketter. Svits løg og porre i olie på en pande. Tilsæt blomkål og steg videre et kort øjeblik. Hæld vandet herpå, og kog indtil vandet er fordampet. Hæld fløde ved og lad det koge godt ind. Smag til med salt og peber. Top med revet parmesan.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

HAMBURGERRYG MED GRØNKÅLSSPAGHETTI



INGREDIENSER

1 hamburgerryg
250 g frisk grønkål
400 g spaghetti
1 porre
Smør til stegning
1 dl fløde
50 g friskrevet parmesan
Salt og peber

Tilbehør
Sennep



FREM GANGSMÅDE

Kom hamburgerryggen i en gryde med kogende vand, så det lige dækker. 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. Skær hamburgerryggen i tynde skiver.

Klargør grøntsagerne. Hak grønkålen fint. Skær porre i tynde ringe. Kog spaghetten efter anvisningen. Afdryp. Steg porre i smør på en pande ved middelvarme til de er møre. Tilsæt grønkål. Når det er faldet lidt sammen, hældes fløden ved. Kog godt igennem og tilsæt spaghetten. Vend det hele godt rundt. Smag til med salt og peber. Top med parmesan.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

BØF LINDSTRØM MED SPEJLÆG



INGREDIENSER

600 g hakket oksekød
2 æg
1 løg
150 g syltede rødbeder
4 spsk. kapers
1 tsk. salt
Smør til stegning

Tilbehør

Spejlæg

Ovnbagte kartoffelbåde



FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Hak løg og rødbeder fint. Rør kødet godt med æg, løg, rødbeder, kapers og salt. Form det til fire bøffer. Lad smørret blive gyldent i en pande og brun bøfferne ca. 1 minut på hver side og steg dem derefter ved middel varme i ca. 4 minutter på hver side eller til de lige netop er gennemstegte (stegetid afhænger af tykkelsen – pas på de ikke får for længe).

OPSKRIFTER

NOVEMBER

PORK CHOPS MED VINTERSALAT



INGREDIENSER

4 pork chops (revelsben)
Salt og peber
300 g hakket grønkål
2 appelsiner
1 granatæbler
60 g valnødder
1 spsk. honning
Saften af en appelsin
4 spsk. olivenolie
4 spsk. hvidvinseddike
Salt og peber

Tilbehør
Hasselback kartofler



FREM GANGSMÅDE

Pork chops krydres på alle sider med salt og peber. Læg dem i et smurt, ovnfast fad og sæt dem i ovnen ved 180°C varmluft. Steg 45-60 minutter til de er godt stegte og har en flot brun stegefarve.

Klargør frugt og grønt. Befri granatæblekerne. Skær appelsinfilterne fri fra hinderne. Rør en dressing af appelsinsaft, honning, olivenolie og hvidvinseddike. Smag til med salt og peber. Vend dressingen med kålen og top med appelsin, granatæblekerne og grofthakket valnødder.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

HVIDKÅLSBUDDING



INGREDIENSER

600 g hakket kalve- og skinkekød

1 lille hvidkål

1 æg

1 tsk. salt

1 løg

1 + ½ dl rasp

Danskvand

20 g smør

Salt og peber

Tilbehør

Kogte kartofler

Syltede rødbeder



FREM GANGSMÅDE

Kålen deles i kvarte (skær stokken fra). Kog stykkerne i saltet vand til de er næsten møre. Gam kogevandet. Hak løg fint og rør alle ingredienser til farsen sammen. Konsistens skal være som en frikadellefars. Lad den gerne hvile i 30 minutter på køl. Skær kålen i grove stykker. Smør et højt, ovnfast fad og kom ca. ½ af hvidkålen i bunden. Fordel halvdelen af farsen ovenpå, så igen kål, det sidste fars og slut med det sidste kål. Pres det sammen. Drys rasp ovenpå og fordel smørklatter. Bag kålbuddingen i ovnen ved 175°C varmluft i 45-60 minutter.

Server med en opbagt sovs lavet af kålvandet og mælk.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

STROGANOFF MED KARTOFFELMOS



INGREDIENSER

700 g stroganoff
200 g løg
250 g champignon
1 tsk. paprika
1 dl tomatpuré
Vand eller bouillon
1 dl piskefløde
50 g smør
Salt og peber

Tilbehør
Kartoffelmos
Syltede rødbeder



FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Skær løg i tynde både og champignoner i kvarte. Brun kødet grundigt i en gryde (del det eventuelt op af flere omgange). Kom løg og champignoner i og lad dem brune med. Tilsæt salt, peber, paprika, tomatpuré, vand eller bouillon, så det næsten dækker kødet. Lad det simre under låg ved svag varme til kødet er mørt. Tilsæt fløden og lad det koge i yderligere 5 minutter.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

ORIENTALSKE KOTELETTER I FAD



INGREDIENSER

8 fadkoteletter
Olie til stegning
1 broccoli
1 fennikel
2 gulerødder
1 rødløg
½ spidskål
3 tsk. karry
3 dl fløde
2 dl kokosmælk
½ lime
Salt og peber
Hoisinsauce

Tilbehør
Kogte ris



FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Del broccoli i små buketter, halver fennikel og skær i tynde skiver. Skær gulerødder i tynde skiver, spidskål i fine strimler og rødkål i tynde både. Fordel grøntsagerne i et smurt, ovnfast fad. Rør kokosmælk, fløde og karry sammen. Hæld det over grøntsagerne. Pres limesaft udover og drys med salt og peber. Stil fadet i ovnen ved 180°C varmluft i 20 minutter. Brun imens koteletterne på en varm pande i lidt olie. Pensl med lidt hoisinsauce og krydr med salt og friskkværnet peber. Læg koteletterne ind på grøntsagerne – tryk dem lidt ned i blandingen (efter de 20 minutter) og dryp sauce over kødet. Giv retten yderligere 10-15 minutter eller til koteletterne er netop gennemstegte (tag dem hellere ud mens kødet stadig er ganske svagt lyserødt, da de steger færdige inden servering).

OPSKRIFTER

NOVEMBER

PANDERET MED RIS



INGREDIENSER

750 g panderet
3 dl bouillon
1 dl fløde
250 g champignon
1 porre

Tilbehør
Kogte ris



FREM GANGSMÅDE

Sauter panderetten i en stegegyde og tilsæt herefter bouillon og fløde. Lad det simre ca. 20 minutter til kødet er mørt. Klargør grøntsagerne. Skær porre og champignon i skiver og svits på en varm pande. Server sammen med risene til panderetten.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

HVIDLØGSKYLLING



INGREDIENSER

1 landkylling
Olie
Salt og peber
1 dl olivenolie
2 dl hvidvin
4 hele hvidløg (ca. 30 fed)
6 skalotteløg
½ citron
1 bdt. frisk timian

Tilbehør
Groft brød



FREM GANGSMÅDE

Brug en stegegryde der kan tåle at komme i ovnen. Varm olivenolie op og steg de pillede hvidløgsfed til de er næsten møre. Tilsæt de hele løg (uden skal), er de store, kan de halveres. Steg videre til de begynder at mørne. Tilsæt timian og citron skåret i både. Krydr med salt og peber. Gnid kyllingen med olie og krydr den grundigt med salt og peber. Læg den på løgblandingen, tilsæt hvidvin og læg låg på. Sæt gryden i ovnen ved 200°C i 75 minutter. Lad retten trække 5-10 minutter med låget på inden servering.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

FORLOREN MØRBRAD MED RODFRUGTEFRITTER



INGREDIENSER

1 forloren mørbrad
Olie til stegning
4 dl svinebouillon
1 kg blandede rodfrugter
3 fed hvidløg
Olivenolie
Salt og peber
1 bdt. persille
Fløde eller maizena til saucen



FREMGANGSMÅDE

Den forlorne mørbrad brunes grundigt på en pande i lidt olie. Læg den i et ovnfast fad sammen med bouillon. Læg låg på eller dæk med stanniol. Steg i ovnen ved 180°C varmluft i 1½ time. Lad stegen trække 10 minutter inden udsækning. Brug stegeskyen til sauce – hæld den i en gryde og kog den ind. Tilsæt fløde eller jævn med maizena. Smag til.

Skræl rodfrugterne og skær dem i lange stave. Vend med knust hvidløg og olivenolie, krydr med salt og peber og bag dem i ovnen i 25-30 minutter ved 180°C varmluft. Grill dem eventuelt nogle minutter til sidst så de bliver sprøde og gyldne. Vend med finthakket persille.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

MEDISTER MED BRUN SOVS OG RØD SPIDSKÅLSSALAT



INGREDIENSER

1 kg medister
Smør til stegning

3 dl svinebouillon
1 dl fløde
Salt og peber
Ribsgelé
Maizena
Kulør

½ rød spidskål
1-2 rødbeder
1 bdt. persille
3 spsk. olivenolie
1 spsk. æbleeddike
1 tsk. dijonsennep
½ tsk. honning
Lidt salt

Tilbehør
Kogte kartofler



FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsager og skær rød spidskål i tynde strimler. Riv rødbede groft. Hak persillen fint og vend den sammen med kål og rødbede. Rør en dressing af olivenolie, æbleeddike, dijonsennep, salt og honning. Vend den i salaten og lad den gerne trække mens medisterpølsen steges. Vend rundt igen inden servering.

Lad smørret blive gyldent på panden. Brun medisterpølsen – vend den forsigtigt. Steg herefter videre ved svag varme i ca. 20 minutter. Vend en gang. Tag den op og hold den varm. Lad fedt og smuldr sidde på panden og kom derefter bouillon på panden. Brug en palet til at skrabe al smuldr af og rør rundt, så det opløses og koger ud i bouillon. Tilsæt fløde og lad det koge godt igennem. Jævn eventuelt sovsen og hæld kulør i til den ønskede farve. Smag til med salt, peber og ribsgelé.

OPSKRIFTER

NOVEMBER

BRÆNDENDE KÆRLIGHED



INGREDIENSER

1 kg kartoffel

1-1½ dl mælk

1-2 tsk. salt

30 g smør

800 g bacon

3 løg

Persille

Tilbehør

Syltede rødbeder



FREMGANGSMÅDE

Skær løg og bacon i tern og steg dem på en pande ved middel varme til baconen er sprød. Skræl kartofler og kog dem møre i en gryde med vand (uden salt). Kartofflerne moses med mælk og smør. Smag til med salt. Anret med kartoffelmos i bunden og læg bacon- og løgblandingen henover. Pynt med friskhakket persille.