



Kødpakke

Kyllingefrikasse med asparges i rygeostmousseline

Opskrift 1

Ugens Slagter færdigret

16 hvide asparges
½ tsk groft salt

Til lagen:

¼ liter aspargesvand
25 g smør
2 spsk hvidvinseddike
1 knivspids cayennepeber
½ spsk sukker
1 spsk rapsolie
¼ tsk groft salt
Friskkværnet peber

Rygeostmousseline

25 g rygeost 10% uden kommen
25 g creme fraiche
1 dl letpisket fløde 38%
1 spsk. fint hakket purløg

Skræl aspargesene og kog dem møre, men ikke bløde i ca. ½ liter vand med salt. Regn med 5-6 min. Tag aspargesene op - gem ¼ liter af aspargesvandet. Afkøl aspargesene i koldt vand. Bland aspargesvandet med ingredienserne til lagen og smag til. Aspargesene kan opbevares i lagen i et døgn tid.

Rygeostmousseline

Rør rygeosten lind med fraiche. Den letpiskede fløde og purløgene vendes i - til en luftig kold sauce.

Servering

Anret aspargesene i et dybt fad med lagen. Server rygeostmousseline til, drys med purløg og server "dypebrød" til.



mad med mere

Uge 22



Kødpakke

Skinkegryde a la creme med frisk pasta og syltede tomater

Opskrift 2

700 g skinkegryde
2 dl fløde
½ liter fond
½ kg pasta
800 g tomater
1 hakket skalotte løg
1 spsk. akacie honning
½ bundt hakket dild
2 spsk. oliven olie

Sauter kødet af i gryde og tilsæt fond og fløde. Lad det simre i 20 minutter og server på kogt pasta.

Tomaterne skæres i tern og vendes rundt med honning, oliven olie, dild og løg og sylter i 30 minutter.



mad med mere

Uge 22



Kødpakke

Opskrift 3

Koteletter a la Grækenland med frisk fettuccine og parmesan

4 stk. koteletter (græskmarineret)

Ekstra jomfruolivenolie

1 lille, finthakket løg

1 lille stilk bladselleri i fine skiver

1 medium courgette i tern

1 lille porre i skiver,

kun den hvide del 16 asparges i fine skiver (hovederne gemmes)

En lille håndfuld frisk basilikum

300 ml grøntsagsbouillon

1 finthakket fed hvidløg

400 g fettuccine, frisk

Salt

Steg Rhodoskoteletterne 6 minutter på hver side på en varm pande i neutral olie. Hæld 4 spsk. olivenolie på en tykbundet pande og svits løg og selleri heri ved svag varme, til begge dele er blevet bløde. Tilsæt courgette, porre og asparges (uden hoveder) og svits i yderligere 2-3 minutter. Kom det meste af basilikummen på panden.

Når den er faldet sammen, tilsættes bouillon, og det hele simrer, til grøntsagerne har fået nok. Tag panden af varmen og blend indholdet til en cremet sauce ved hjælp af en stavblender eller foodprocessor. Hæld lidt olie på en anden pande og svits hakket hvidløg heri ved svag varme.

Når det er blødt, tilsættes aspargessaucen. Lad den simre i 2 minutter. Bring en gryde saltet vand til kogepunktet og kog fettuccinen efter pakkens anvisninger. 3 minutter før, den er færdigkogt, tilsættes aspargeshovederne.

Når pastaen er al dente, hældes vandet fra (gem lidt af kogevandet), og pasta og sauce røres sammen. Hvis det bliver for klæbrigt, tilsættes lidt af kogevandet. Rør den resterende basilikum i retten og server den med et drys parmesan og ærteskud. Serveres med 50 g fintrevet parmesan og ærteskud



mad med mere

Uge 22



Kødpakke

Opskrift 4

Ølmarineret oksesteg

1,2 kg ølmarineret oksesteg

1 lagerøl

2 grov skårne løg

4 laurbærblade

10 hele peberkorn

Lidt salt

Honningbagte gulerødder

700 g gulerød skåret i stave

1 dl olivenolie

1 spsk. flydende Honning

1 spsk. æbleeddike

Æbler

½ bundt tyndt snittede asparges

Salt og peber

Råsyltet tyttebær

½ kg tyttebær

200 g sukker

Stegen brunes af sammen med løgene i gryden. Øl og 1 liter vand tilsættes, braiseres i ovnen eller i gryde under låg i et par timer. Skyen koges ind til en halv liter ca. Kan evt. jævnes. Stegen skal braisere i ca. 1½ time efter den er brunet.

Vend gulerødderne i olie, honning, eddike, salt og peber. Bag gulerødderne 30-40 minutter til de er gyldne. Vend æbler og snittede asparges i lige efter de er kommet ud af ovnen.

En portion tyttebær røres forsigtigt med sukker. Skal stå og trække mindst en time inden servering. Servér med nye kartofler.



mad med mere

Uge 22



Kødpakke

Hakkebøf med nye grønne asparges og tomatsalat

Opskrift 5

600 g hakket oksekød

Form fire bøffer af det hakkede oksekød.

400 g pasta f.eks. rør

500 g grønne asparges

1 løg

1 spsk. olivenolie

2 dl hønsebouillon

1-2 spsk. citronsaft

1 tsk. revet usprøjtet citronskal

1½ dl fløde 9 %

2 tsk. majsstivelse

Salt og peber

Kog pastaen efter anvisning på emballagen og afdryp den i en sigte. Bræk eller skær den træede ende af aspargesene. Skær aspargesene i 3 cm stykker. Skær løget i små tern. Svits løget i olien i en gryde. Tilsæt bouillon og kog det op. Kom asparges, citronsaft og citronskal i. Kog det sammen under omrøring 2 minutter, udrør majsstivelsen i fløden og rør det i. Kog det kort op. Smag til med salt og peber. Vend pastaen i aspargesaucen.

Server straks pyntet med basilikumblade og citronskal.

Pynt Frisk basilikum

Reven usprøjtet citronskal

Bøfferne steges 4-5 minutter på hver side, lige før servering

Tomatsalat

500 g tomater

Sorte oliven

Høvlet parmesanost



mad med mere