

# UGE 10

## *Indhold*

---

600 g hakket oksekød

4 stk. cordon bleu

1 ovnret i bakke

800 g simreret

4 stk. skinkeschnitzler

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Uge 10

## HAKKEBØFFER MED BLØDE LØG



### Ingredienser

#### Bløde løg

10 g smør  
4 zittauerløg i halve, tynde ringe (ca. 300 g)  
½ tsk. groft salt  
3 dl vand

#### Hakkebøffer

15 g smør  
600 g hakket oksekød  
¼ tsk. groft salt  
friskkværnet peber

#### Brun sauce

½ liter piskefløde  
1 tsk. japansk sojasauce  
½ tsk. groft salt  
1½ spsk. lys saucejævner  
Kulør



### Fremgangsmåde

#### Bløde løg

Lad smørret blive gyldent i en pande. Steg løgene ved kraftig varme i ca. 5 minutter - rør jævnligt. Kom vand i panden og lad det koge i ca. 2 minutter. Hæld vandet (ca. 1½ dl) fra løgene over i en lille tykbundet gryde - brug evt. en sigte. Steg løgene ved kraftig varme og under omrøring i yderligere ca. 2 minutter, tag dem op og gem dem. Tør panden af.

#### Hakkebøffer

Lad smørret blive gyldent i panden. Form kødet til 4 hakkebøffer og brun dem ca. 1 minut på hver side. Steg derefter bøfferne ved jævn varme i ca. 10 minutter - vend en gang undervejs.

#### Brun sauce

Bring vandet fra løgene i kog i gryden. Tilsæt madlavningsfløde, sojasauce og salt og bring sauceen i kog. Tag gryden af varmen og pisk saucejævner i. Kog sauceen ved svag varme og under omrøring i ca. 1 minut. Tilsæt kulør og smag til.

Tag hakkebøfferne op og læg dem i et fad. Varm de stegte løg i panden i ca. 2 minutter og fordel løgene på bøfferne. Servér de varme hakkebøffer med bløde løg sammen med kogte kartofler, den brune sauce og salat blandet af æbletern og ærter.

## OPSKRIFTER

— Uge 10 —

CORDON BLEU  
MED GRØN SALAT*Ingredienser*

4 stk. cordon bleu

**Salat**

2 hjertesalat, 400 g

4 jordkokker, 160 g

1 lille broccoli, 250 g

10 isterninger

2 røde æbler, 300 g

**Dressing**

2 spsk. æbleeddike eller anden kryddereddike

2 spsk. olie

½ tsk. sukker

*Fremgangsmåde*

Skyl salat og broccoli. Skær broccoli i så tynde skiver som muligt gerne på en mandolin, kom skiverne i en skål med isvand.

Skær salaten i strimler.

Skrub jordkokker, skyl æbler, og skær dem i tynde skiver.

Bland eddike, olie og sukker og vend det i salaten lige inden servering.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Uge 10

## OVNRET I BAKKE



### *Ingredienser*

Ovnret i bakke



### *Fremgangsmåde*

Ovnretten varmes i en forvarmet ovn på 220° C i ca. 20 minutter.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Uge 10

## SIMRERET



### *Ingredienser*

800 g simreret



### *Fremgangsmåde*

Simreretten varmes under omrøring i en gryde ved middelhøj varme og serveres med kogte kartofler.

## OPSKRIFTER

Uge 10

SKINKESCHNITZLER MED  
LINESALAT MED BAGT BLOMKÅL*Ingredienser*

4 stk. skinkeschnitzler

**Linsesalat** (10 personer)

500 g blomkål

50 g bladkål

200 g grønne linser, kogte

100 ml Hellmann's Sesame Soy Vinaigrette

*Fremgangsmåde*

Skinkeschnitzlerne steges på panden i smør eller olie.

**Salaten**

Skær blomkålen i buketter, og bag dem i ovnen ved 200° C i 6-7 minutter, indtil de har fået lidt farve.

Lad blomkålen afkøle, og smag så til med salt, hvis det ønskes. Skær bladkålen i strimler. Skyl linserne, og lad dem dræne. Bland ingredienserne, og tilsæt Sesame Soy vinaigrette.

**Tips**

Kan evt. serveres med stegte kartofler, hvis man savner fyld.