

UGE 13

Indhold

600 g hakket oksekød

1 forloren hare

4 stk. krebinetter

1 ovnret i bakke

1 suppe

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 13

SPAGHETTI MED KØDSOVS



Ingredienser

600 g hakket oksekød
2 spsk. olivenolie
50 g god røget bacon
3 kviste frisk timian (eller 1 1/2 tsk. tørret)
2 fed hvidløg, finthakket
2 løg, finthakket
2 glas rødvin
100 g finthakkede soltørrede tomater
2 tsk. rød balsamico
2 dåse hakkede tomater



Fremgangsmåde

Skær baconen i tynde skiver og steg skiverne i olivenolie i en tykbundet gryde ved middelhøj varme. Når baconen er færdigstegt, tages den op og drypper af på et stykke køkkenrulle.

Kom løg, hvidløg og timian i gryden og steg det under omrøring til løgene er bløde og klare.

Tilsæt kødet og brun det, hæld rødvinen ved og lad det koge ind.

Tilsæt soltørrede tomater, balsamico og hakkede tomater. Skær den ristede bacon i små terninger og kom den tilbage i gryden.

Læg låg på og lad det simre i en times tid ved lav varme. Hold øje med, at det ikke koger tørt. Hvis det skulle ske, så tilsæt en smule vand. Hvis saucen er for våd, så tag låget af og kog lidt op, mens spaghettien gøres klar.

Kog spaghetti efter anvisning på pakken og servér i dybe tallerkener med bolognese-saucen, et stæk olivenolie og masser af friskrevet parmesanost.

OPSKRIFTER

Uge 13

FORLOREN HARE MED
KARTOFLER OG SOVS*Ingredienser*

1 forlorn hare

Sovs

Væden fra fadet

2 dl piskefløde

3-4 tsk. ribsgelé

1 spsk. æbleeddike eller gastrik

Sovsekulør

Lidt Maizena udrørt i en smule koldt vand

Salt og friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Den forlorne hare steges i ovnen på 180°C til den er 67°C i kernen. Lad den derefter hvile ca. 10 minutter. Hæld en lille smule vand i bunden af fadet.

Sæt kartofler til at koge.

Læg den færdigstegte forlorne hare op på et skærebrett, og sigt skyen ned i en kasserolle. Kog det op sammen med fløde og ribsgelé, og jævns med lidt Maizena, der er udrørt i en smule koldt vand.

Tilsæt æbleeddike eller gastrik, og smag til med salt og friskkværnet peber. Justér farven med lidt sovsekulør.

OPSKRIFTER

Uge 13

KREBINETTER MED STUVEDE
ÆRTER OG GULERØDDER*Ingredienser*

4 stk. krebinetter

Smør til stegning

Stuvede ærter og gulerødder

3 gulerødder

300 g frosne ærter

3 dl vand

20 g smør

2 spsk. mel

Tilbehør

Kartofler

*Fremgangsmåde*

Gulerødderne skæres i tern, koges i 3 dl letsaltet vand, ca. 3 min. Tilsæt ærterne og kog yderligere 2 min. Hæld grøntsagerne i en si. Hæld kogevandet tilbage i gryden. Rør blødt smør og mel sammen til en bolle. Kom den i grøntsagsvandet og lad den smelte ved svag varme uden omrøring. Rør saucen igennem og kog den et par minutter. Vend grøntsagerne i og smag til med salt og peber.

Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun karbonaderne, skru ned til middel varme og steg dem, til de er gennemstegte.

Serveres med kogte hvide kartofler.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 13

OVNRET I BAKKE



Ingredienser

Ovnret i bakke



Fremgangsmåde

Steg retten på 220° C varmluftovn i ca. 20 minutter.

MESTERSLAGTERENS

OPSKRIFTER

Uge 13

SUPPE



Ingredienser

Suppe



Fremgangsmåde

Varm suppen i en gryde til den er min. 75° C.
Servér med et godt lyst brød.