



Sæsonkassen

Grillpølser med marineret kartoffelsalat

Opskrift 1

Ingredienser:
8 grillpølser

Grillpølserne steges på pande eller grill.

Marineret kartoffelsalat:

500 g kogte kartofler
1 bdt. radiser i skiver
½ dl snittet purløg
1 bdt. forårsløg i skiver
1 rødløg i tern
1 bdt. asparges
½ æble i tern

Skær kartoflerne i mundrette stykker, bland kartoflerne med løg, forårsløg, radiser, asparges, æbletern og halvdelen af purløgene.

Bland marinaden og hæld over kartoffelsalaten, bland det hele sammen, drys med resten af purløgene.

Marinade:

1 dl olivenolie
1 spsk. vineddike
1 tsk. dijonsennep
Salt og peber



mad med mere

August 2020



Sæsonkassen

Flankesteak med kantarel og majsfrikassé

Opskrift 2

Ingredienser:
1 flankesteak

4 store bagekartofler
100 g krydderurtesmør

Bagekartoflerne lægges på en bagerist og stilles i ovnen ved 180°C i ca. 1 time. Du kan med fordel lige stikke en lille urtekniv i kartoflen, glider den nemt igennem, er kartoflerne færdige.

Kantarel/majsfrikassé:

500 g kantareller
2 majscolber
½ bundt persille
1 fed hvidløg
1 spsk. smør
Salt og peber

Start op i grillen, og når briketterne er rødglødende, fordeles de i bunden af grillen. Læg risten på og efter 10 minutter ligger du steaken på. Den skal have 8 minutter på hver side.

Kantarel/majsfrikassé:

Kantarellerne renses grundigt for jord, evt. med en lille madpensel. Top og bund skæres af majscolberne, skrællen fjernes, og de friske majs skæres af på langs. På en varm pande ristes kantarellerne i smør i et par minutter, og i sidste øjeblik tilsættes, majs-kornene og det hakkede persille og hvidløg.

Salat:

1 bakke hjertesalat
50 g friske hindbær
50 g cashewnødder
1 spsk. balsamicoeddike
Salt og peber

Salat:

Hjertesalaten skylles og brækkes i mundrette stykker. Cashewnødderne ristes gyldne på en tør pande. Salat og nødder lægges på et fad, og der drysses med de friske hindbær. Balsamicoen hældes over, og der smages til med salt og peber.



mad med mere

August 2020



Sæson kassen

Mexico-koteletter med lækker salat

Opskrift 3

- Ingredienser:**
4 stk. Mexicokoteletter
2 dl bulgur
4 dl bouillon
1 agurk
1 stk. lollorossa salat
4 stilke mynte
1 lille melon
200 g feta
4 tomater
½ dl olie-eddike dressing
- 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 dressingen i.
- Mexicokoteletterne brunes godt på en varm pande og der skrues ned for varmen. De steger yderligere 8 minutter på hver side.
- Klar til servering.



mad med mere

August 2020



Sæson kassen

Kalveculotte med cremet peberrod, saltbagede løg og kartofler

Opskrift 4

- Ingredienser:**
1 stk. kalveculotte
1 tsk. rapsolie
- Saltbagede løg og kartofler:**
6 løg
800 g små vaskede kartofler
1 kg groft salt
- Cremet peberrod:**
3 cm peberrod
2 spsk. græsk yoghurt
1 citron, saft og skal
½ tsk. rørsukker
Salt og peber
- Tænd ovnen på 200° C. Krydr culotten med salt og peber. Sæt den i ovnen og skru ned på 160° C. Steg den i 45 minutter. Tag stegen ud og lad den hvile i 15 minutter inden udskæring. Kan tilsvarende grilles ved indirekte varme i lukket grill. Stegetid ca. 45 minutter.
- Saltbagede løg og kartofler:**
Kom groft salt op i et ildfast fad. Skær rodenden af løgene, men behold skallen på! Sæt løgene i saltet, læg også kartoflerne i, og kom fadet i ovnen. De skal have minimum 1 time.
- Cremet peberrod:**
Riv peberrod og citronskal på det fine rivejern op i en skål. Kom græsk yoghurt, citronsaft og sukker i skålen og rør det sammen. Smag til med salt og peber og stil til side.
Når løgene er klar "smuttes" de ud af skallen og serveres sammen med kartofler og peberrodscreme til stegen.



mad med mere

August 2020



Sæson kassen

BBQ-ben med majscolber og rørt smør

Opskrift 5

Ingredienser:
2 stk. barbecue ribben
4 stk. friske majs

Rørt smør:
100 g smør
3 spsk. græsk yoghurt
1 spsk. friskhakked estragon
Salt
Kværnet peber

Varm grillen op.
Lad bladene blive på majscolberne, men fjern silketrådende lige under bladene og læg de hele majscolber i koldt vand i 10 minutter. Tag de friske majscolber op, pak bladene omkring majscolben og grill dem i ca. 20-25 minutter på grillen til majsene er gule. Vendes undervejs.

Rørt smør:
Smørret piskes med elpisker sammen med yoghurt og frisk estragon. Smag til med salt og peber. Servér det lækre smør til de varme grillede majscolber.

Lun de forstegte barbecue ribben stille og roligt i 15 minutter på grillen.



mad med mere

August 2020



Sæson kassen

Gourmet-færdigret med salat af brombær, gedeost og syltede bøgehatte

Opskrift 6

Tilbehør:
Salat med brombær gedeost og syltede

Bøgehatte:
De syltede bøgehatte skal laves ca. 2 dage i forvejen.

Ingredienser:
1 lille rulle gedeost af god kvalitet
1-2 bakker modne brombær evt.
halverede afhængig af str.
2 bakker bøgehatte stegt hårdt i olie på en pande
Lidt skyllede blandede grønne salater efter eget valg, dog ikke iceberg da den ikke egner sig godt her.
Lidt friskhakked timian

½ daggammelt brød brækket i små stykker til croutons
100 g smeltet smør

Dressing:
1 dl æbledikke
2 dl olivenolie
Lidt salt
Lidt sukker

Til syltelagen:
½ ltr. lageddike
½ ltr. Sukker
½ ltr. Vand

Gourmet-færdigret varmes efter slagterens anbefaling.

2 dage før koges ingredienserne til syltelagen op. Lad den køle og læg bøgehatterne i lagen.

Her kunne man med fordel lave en god portion så man har til en anden gang. Hvis du skyller bøtten eller glasset du sylter i med atamon, kan de holde sig op mod en måned i køleskabet, hvis du undgår at stikke fingrene i det.

Vend de små brødstykker med det smeltede smør og bag dem i ovnen på 160 grader til de er gyldne og sprøde. Skær gedeosten i skiver på 1 ½ - 2 cm i tykkelse, fjern det yderste hvide skimmel og steg dem let gyldne på en pande

Bland alle ingredienserne i en skål og pisk ingredienserne til dressingen, for så at helde en passende mængde over salaten. Pynt evt. med lidt croutoner og brombær velbekomme



mad med mere

August 2020



Sæson kassen

Ovnbagte kødboller med paste

Opskrift 7

Ingredienser:

700 g hakket oksekød
75 g fast ost, f.eks. Samsø
½ tsk. groft salt
½ tsk. paprika eller cayennepeber
1 spsk. olivenolie
1 hvidløg
500 g cherrytomater
1 mellemstor squash
Friskkværnet peber
400 g pasta

Skær osten ud i 12 små firkanter. Ælt kødet med salt og paprika eller cayennepeber. Del kødet i 12 portioner. Tril en kugle med et stykke ost i hver. Læg dem i et ovnfast fad.

Pensl kødbollerne med olie.

Del hvidløget ud i hele fed med skræl. Læg dem mellem kødbollerne sammen med hele cherrytomater og squash skåret i stykker på størrelse med tomatene. Sæt fadet i ovnen og tænd på 200°C. Bag ca. 25 minutter til kødet er gennembagt. Sæt vand over i en gryde, og bring det i kog. Kom salt og pastaen i.

Kog uden låg og rør af og til i gryden. Kog pastaen "al dente", det betyder, at den skal gøre lidt modstand, når man bider i den. Kogetiden varierer fra få minutter for frisk pasta op til ca. 15 minutter for tørret. Læs på emballagen.

Tag en smagsprøve og bedøm om pastaen er færdig. Hæld pastaen i et dørsalg. Tilsæt evt. 1 tsk. smør eller olivenolie, så smager den bedre og klister ikke så let. Servér evt. med en grøn salat eller tomatsalat.



mad med mere

August 2020



Sæson kassen

Spicy frikadeller med chipotle kartoffelsalat

Opskrift 8

Ingredienser:

700 g hakket skinkekød
6 spsk. ketchup
1 nip Chili (efter smag)
300 g løg
5 fed hvidløg
2 stk. æg
4 spsk. hvedemel
4 spsk. persille

Smagfuld Chipotle kartoffelsalat :

1200 g kartofler (gerne nye danske)
100 g løg
2 dl mayonnaise
2 dl creme fraiche
4 spsk. dijonsennep
2 tsk. Chipotle chili
4 spsk. kapers
200 g grøn peberfrugt
12 stk. cherrytomater
1 drys friske krydderurter

Spicy grill frikadeller:

Rør først hakket kalv og flæsk med 1 spsk. salt, derefter kommes ketchup, 1 finthakket løg og chili, presset hvidløg, æg, hvedemel, hakket persille og friskkværnet peber i. Rør farsen godt sammen (køl gerne farsen af 1 time inden den skal grilles). Grill eller steg frikadellerne ved høj varme i ca. 5 minutter på hver side .

Kartoffelsalat:

Kog kartofler i letsaltet vand i ca. 20 minutter. Køl kartoflerne af. Bland mayonnaise, cremefraiche og dijonsennep sammen med chipotle, revet løg, kapers, hakkede syltede agurker, hakket grøn peber, halve cherrytomater og friske krydderurter.

Smag til med salt og peber.



mad med mere

August 2020