



Sæsonkassen

Lammeculotte med kartoffelgratin

Opskrift 1

Ingredienser:
2 lammeculotter
2-3 spsk. olivenolie
1-2 spsk. rosmarin
1 fed hvidløg
Salt
Peber
1 dl hvidvin

Fremgangsmåde:
Rids lammeculotterne på fedtsiden (hvis ikke din slagter allerede har gjort det). Bland olie med presset hvidløg og rosmarin. Gnid culotterne godt ind i marinaden. Varm en pande og brun kødet på alle sider. Krydr med salt og peber samt eventuelt et drys rosmarin. Kom kødet i et fad og hæld hvidvinen i bunden. Sæt fadet i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter. Brug eventuelt et stegetermometer for at sikre kernen bliver perfekt. Lammeculotterne har en flot rosa kerne, når temperaturen er 65 grader. Dæk kødet til og lad det hvile i ca. 10-15 minutter inden udsækning i tynde skiver.

Kartoffelgratin

Ingredienser:
4 kartofler
1 stor pastinak
½ dl kogevand
1 dl mælk
Salt
Peber
Muskatnød
1 dl piskefløde
1 æggeblomme
Salt
Peber
En håndfuld revet ost
1 tsk. tørret timian

Kartoffelgratin
Skræl og skær kartofler og pastinak i grove stykker - kog dem møre, men ikke udkogte. Gem lidt kogevand og hæld resten væk. Med et piskeris eller en kartoffelmoser, moses kartofler og pastinak sammen. Kom kogevandet og mælk i til en passende konsistens. Mosen skal være rustik - ikke helt most. Krydr til sidst med salt, peber og muskat. Smør 3 små kroketter og kom mosen heri. Rør fløde, æggeblomme, salt, peber og revet ost sammen og hæld blandingen over toppen af mosen. Drys med timian og bag kartoffelgratinerne ved 200°C i ca. 20 minutter eller til de er gyldne og faste.



mad med mere

April 2021



Sæsonkassen

Fyldte unghanebryster med perlespeltsalat

Opskrift 2

Ingredienser:
4 unghanebryster med skind
75 g blå ost
1 rød peberfrugt
½ tsk. groft salt
Friskkværnet peber
Perlespeltsalat:
160 g perlespelt (ca. 2 dl)
2 dl. vand
¼ tsk. groft salt
½ dl friskpresset citronsaft
2 spsk. olivenolie
75 g ristede pinjekerner
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber
Grønne asparges

Fremgangsmåde:
Fjern eventuelle rester af fjer. Skyl og tør de 4 stykker hanebryst godt. Skær en dyb lomme (på langs) i den tykke del af hvert kødstykke. Skær peberfrugt i små tern - og fordel ost og peberfrugt i lommerne. Luk med kødnåle. Drys kødet med salt og peber. Placer stykkerne med skindsiden op på en plade med alufolie. Steg de fyldte unghanebryster midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter.

Perlespeltsalat

Skyl perlespelten godt og kom den i en gryde med kogende vand tilsat salt. Kog spelten ved svag varme og under tætsluttende låg i ca. 15 minutter. Tag gryden af varmen og lad spelten trække, stadig under låg, i ca. 12 minutter. Si eventuel overskydende vand fra og kom perlespelten i en skål. Vend den sammen med citronsaft, olie, pinjekerner, salt og peber. Klargør aspargesene og læg dem i et fladt fad sammen med salt. Hæld kogende vand over og lad dem trække i ca. 2 minutter.

Ved serveringen

Fjern kødnålene og grill de 4 stykker unghanebryst næstøverst i ovnen. Læg et stykke bryst på hver tallerken sammen med salat og lune grønne asparges.



mad med mere

April 2021



Sæsonkassen

Lammegyros med stegte kartofler

Opskrift 3

Ingredienser:

700 g lammegyros
0,6 dl vand
1 dl fløde / creme fraiche 38% eller græsk yoghurt
800 g kartofler

Fremgangsmåde:

Sautér kødet grundigt i en varm gryde og tilsæt vandet. Læg låg på og lad det simre i ca. 30 minutter til det er mørt. Tilsæt fløde/creme fraiche eller græsk yoghurt og lad det jævne retten. Smag til med lidt salt og peber.

Serveres fra gryden med stegte kartofler.

Gyros er en klassisk græsk ret. Den består af lammekød i tern eller strimler marineret i forskellige krydderier. Hver egn har sin egen krydderiblanding; nogle bruger eksempelvis mynte og kanel. De fleste blandinger indeholder dog næsten altid hvidløg og rosmarin.



mad med mere

April 2021



Sæsonkassen

Lammeporchetta med tzatziki

Opskrift 4

Ingredienser:

1 lammeporchetta
5 dl græsk yoghurt
2 agurker
3 fed hvidløg
2 spsk. olivenolie
Flagesalt
Peber

Fremgangsmåde:

Steg lammeporchettaen i grillen ved indirekte varme i 2 timer ved 180°C. Imens tilberedes verdens bedste tzatziki. Halver agurkerne på langs og skrab kernerne ud med en ske. Riv agurkerne groft og vend dem med salt. Lad dem trække i 5-10 minutter, hvorefter de dryppes af gennem en sigte. Al væde trykkes og vrides godt fra. Smag yoghurten til med presset hvidløg, salt, peber og olivenolie. Vend agurken i yoghurten.

Server lammeporchettaen med tzatzikien og et dejligt brød.



mad med mere

April 2021



Sæsonkassen

Shepards pie med rawfoodsalat

Opskrift 5

Ingredienser:

Slagterens hjemmelavede shepards pie x2

1/2 blomkål

1/2 broccoli

1 citron

1 spsk. vineddike

Salt og peber

Friskhakkede krydderurter

Pynt: ærtespirer / rød skovsyre eller frisésalat

Fremgangsmåde:

Varm de to shepards pie op i 20 minutter ved 200°C. Blomkål og broccoli blendes fint i en foodprocessor og smages til med de resterende råvarer. Det er vigtig at salaten smages til og finder den rette balance.



mad med mere

April 2021



Sæsonkassen

Bourgognepande med hasselback kartoffel

Opskrift 6

Ingredienser:

800 g bourgognepande

1 kg kartofler

50 g smør

2 spsk. frisk rosmarin

2 spsk. frisk timian

2 fed hvidløg

1 1/2 tsk. flagesalt

Fremgangsmåde:

Rosmarin, timian og hvidløg hakkes fint. Smelt smørret i en gryde ved mellem varme og tilføj hvidløg og krydderurter. Skru lidt ned for varmen og lad det stå i gryden. Skræl kartoflerne og skær et lille stykke af hver, så de får en bund, som de kan stå stabilt på. Skær tynde skiver ca. 2/3 ned i kartoflen. Læg eventuelt kartoflerne mellem skaftet på to grydeskeer – så der ikke skæres hele vejen igennem kartoflen.

Placer kartoflerne tæt i et smurt ovnfast fad. Pensl alle kartoflerne med smørblandingen og sæt dem i en forvarmet ovn ved 180°C varmluft. Bag kartoflerne i en times tid. Pensl ca. 3-4 gange undervejs med smør- og krydderiblandingen. Drys til sidst med salt og server de gyldenbrune og sprøde varme kartofler til bourgognepanden.

Bourgognepanden sautes på en varm pande i 20 minutter.



mad med mere

April 2021



Sæson kassen

Koteletter i fad med simretomater og svampe

Opskrift 7

Ingredienser:

4 slagterkoteletter
3 skiver bacon
2 rødøg
2 fed hvidøg
500 g champignon
1 dåse hakkede tomater
2,5 dl. piskefløde
1 tsk. sød paprika
1 tsk. røget paprika, (kan undlades)
2 tsk. timian – tørret, eller en god håndfuld frisk
1 spsk. smør (til stegning)
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Baconskiverne steges sprøde på en pande og sættes herefter til side. Krydr koteletterne med salt og peber, og steg dem i smør på panden i et halvt til et helt minuts tid på begge sider. Sæt koteletterne til side sammen med baconen.

Champignon skæres i kvarte, og løg og hvidøg hakkes fint. Den stegte bacon skæres i små stykker. Steg champignon, timian og løg sammen på panden ved høj varme – brug lidt ekstra smør, hvis det er nødvendigt. Tilsæt hvidøg og paprika og dernæst koteletter, bacon, hakkede tomater og fløde. Lad sauce koge i 10 minutter. Smag til med salt og peber. Det hele hældes derefter over i smurt ovnfast fad og bages i en forvarmet ovn ved 175°C varmluft i 10-15 minutter.

Serveres med kogte ris, krydderurter og salat.



mad med mere

April 2021



Sæson kassen

Fyldte peberfrugter a la Marokko

Opskrift 8

Ingredienser:

4 peberfrugter
Fars:
700 g hakket oksekød
1 løg
3 fed hvidøg
40 g pinjekerner
1 æg
1 tsk. tørret timian
30 g persille
½ tsk. chiliflager
1 tsk. stødt spidskommen
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Løg, hvidøg og persille hakkes fint. Pinjekernerne ristes. Rør alle ingredienserne til farsen godt sammen – brug gerne en håndmikser. Hvis der er tid, så kan farsen med fordel laves et par timer i forvejen og trække på køl – men det går også fint uden. Skær peberfrugterne over og fjern kernehusene.

Fyld farsen i de halve peberfrugter og bag dem i ovnen i ca. 20 minutter ved 175°C varmluft.



mad med mere

April 2021



Sæsonkassen

Mexicansk gryde a la Oaxaca

Opskrift 9

Ingredienser:

700 g hakket svinekød
1 løg
1 squash, ca. 250 g
1 tsk. olie
2 dl hot eller mild tacosauce
1 dl bouillon
1 tsk. tørret oregano
Salt og peber
1 dåse forkogte kikærter
2 forårsløg
Frisk koriander eller persille

Fremgangsmåde:

Skær løg og squash i tern. Varm olien i en gryde og svits løg, squash og kød til kødet har stegeskorpe. Tilsæt tacosauce, bouillon, oregano, salt og peber. Lad retten koge uden låg ved svag varme i ca. 5 minutter. Vend de afdryppede kikærter i. Varm retten igennem og smag den til.

Ved servering pyntes med forårsløg snittet på skrå samt frisk koriander.



mad med mere

April 2021



Sæsonkassen

Opskrift 10

NOTER



mad med mere

April 2021