



# Sæson kassen

## Coq au riesling

### Opskrift 1

#### Ingredienser:

1 landkylling, parteret  
25 g smør  
100 g pancetta/bacon, i tern  
1 løg, finthakket  
3 spsk. mel  
1 flaske riesling  
2 laurbærblade  
300 g perleløg på glas  
400 g champignoner, i kvarte  
3 spsk. hvidvinseddike  
1 spsk. sukker  
1 dl creme fraiche 38 %  
1 citron  
1 bundt persille, hakket

#### Fremgangsmåde:

Brun kyllingestykkerne i smør i en stor gryde, og tag stykkerne fra. Svit løg og pancetta i gryden, og læg kyllingen tilbage i gryden. Drys melet udover og tilsæt hvidvinen. Kog op og skum urenhederne væk. Tilsæt laurbærblade og lad det simre under låg i en lille time. Steg champignonerne på en pande i smør og sæt til side. Steg perleløg i smør og tilsæt hvidvinseddike og sukker, når de er let brunede. Lad eddiken koge ind og tag perleløgene fra. Når kyllingen mangler 10 minutter tilsættes champignoner og perleløg retten.

Når kyllingen er færdig røres creme fraiche i og smages til med citronsaft, salt og peber.

Serveres med godt brød og kartoffelmos.



mad med mere

Juni 2021



# Sæson kassen

## Flanksteak med perlespelt salat

### Opskrift 2

#### Ingredienser:

1 flanksteak  
300 g perlespelt  
4 skiver spegeskinke  
4 stængler bladselleri i tern  
3 æbler i tern  
2 spsk hakkede milde løg  
4 spsk æbleeddike  
4 spsk koldpresset rapsolie  
Havsalt  
Friskkværnet peber  
100 g feta

#### Fremgangsmåde:

Steg flanksteaken i 1 del olie og en del smør på en pande i 5 min på hver side. Lad kødet hvile i 10 min. Kog perlespelt efter anvisningen og køl af.

Tag skinken sprød på en bageplade i ovnen ved 150°C i 10-15 minutter.

Bland spelt, bladselleri, æbler, løg, eddike og olie og smag til med salt og peber. Smulder feta på toppen og pynt af med skinken i mindre stykker.



mad med mere

Juni 2021



# Sæsonkassen

## Oksemedaljoner med grillede grønt

### Opskrift 3

#### Ingredienser:

4 oksemedaljoner  
Grillet grønt  
2 peberfrugter  
1 aubergine  
1 courgette  
2 salatløg  
2 spsk. olivenolie  
Estragondressing  
1 dl fromage frais 3%  
1 spsk. fedtreduceret mayonnaise  
1 spsk. sød sennep  
4 kviste frisk estragon hakket  
Salt og peber

#### Tilbehør

1 kg nye kartofler

#### Fremgangsmåde:

Grillet middelhavsgrønt:

Skær peberfrugterne i både. Skær auberginen og courgetten i skiver. Skær løgene i både. Vend forsigtigt grøntsagerne med olien. Grill grøntsagerne, til de er møre og får farve.

Estragondressing

Rør ingredienserne til estragondressing sammen og smag den til med salt og peber.

#### Medaljoner:

Grill bøfferne på en grill eller en meget varm grillpande i 3-4 minutter på hver side, til kødet er gennemstegt. Servér hakkebøffer med grillet middelhavsgrønt, estragondressing og kogte kartofler.



mad med mere

Juni 2021



# Sæsonkassen

## Gourmet-færdigret med classisk græsk salat

### Opskrift 4

#### Ingredienser:

Slagter gourmet-færdigret

#### Tilbehør:

Classisk græsk salat som vi kender den:  
300 gr solmodne tomater  
1 agurk  
1 peberfrugt skåret i strimler  
1 rødløg snittet tyndt  
150 gr fetaost i små brud  
1 håndfuld oliven  
3 spsk. Olivenolie af høj kvalitet  
2 spsk. eddike f.eks. æbleeddike  
1 tsk. honning  
1 tsk. sennep  
1 lille bdt. Frisk oregano  
1 nip salt

#### Fremgangsmåde:

Slagter gourmet-færdigret.

Lunes efter slagterens anbefaling.

Halver tomaterne og kom dem i en stor skål. Halver agurken på langs og skrab kernerne i midten ud med en teske. Skær agurken i skiver og kom den i skålen sammen med peberfrugt i strimler, rødløg, oregano, feta og oliven. Rør olie, eddike, honning, sennep, og salt sammen til en dressing og vend den i salaten. anret salaten pænt i en skål og server.



mad med mere

Juni 2021



# Sæsonkassen

## Slagterpølser

### Opskrift 5

#### Ingredienser:

8 pølser  
8 store sprøde salatblade, fx romainesalat  
½ agurk  
1 stor bakke karse  
½ spidskål, rød eller grøn  
½ tsk. salt  
Saft af ½ citron  
1 spsk. flydende honning  
2 løg  
2 spsk. hvedemel  
½ l solsikkeolie til stegning  
Salt  
½ potte basilikum  
2 dl god mayonnaise

#### Fremgangsmåder:

Pluk bladene af basilikumstilkene og hak dem fint. Rør dem sammen med mayonnaisen. Basilikummayonnaisen har godt at trække – lav den gerne dagen før.

Skyl og snit spidskål fint, brug evt. et mandolinjern. Vend den snittede kål sammen med salt, citronsaft og honning. Lad salaten trække på køl i 20 minutter.

Skær løg i meget tynde skiver. Del skiverne i ringe. Vend dem i mel så de er helt dækkede. Læg løgene i en sigte og ryst overskydende mel af. Opvarm olien i en gryde til den syder omkring spidsen af en tandstik. Læg ca. ¼ af løgene i gryden og skru ned til middel varme. Steg løgene gyldne. Tag dem op med en hulske, og afdryp på fedtsugende papir. Gentag med resten af løgene.

Skyl og tør salatbladene og sørg for at bevare dem hele.

Skyl agurken og skær den i bittesmå tern.

Steg pølserne på en pande eller grill dem til de er flot gyldne.

Saml 8 hotdogs med først et helt salatblad, dernæst syltet kål, en grillet pølse, basilikumcreme, agurketern, ristede løg og masser af klippet karse. Servér straks!



mad med mere

Juni 2021



# Sæsonkassen

## Fransk steg med skysauce

### Opskrift 6

#### Ingredienser:

1 fransk steg  
10 enebær  
1 skalotteløg  
3 laurbærblade  
5 deciliter kalvefond eller bouillon  
1 dl fløde  
Maizena  
Salt og friskkværnet peber

#### Fremgangsmåder:

Varm en stegegryde godt op og kom en god klat smør i. Lad det lige bruse af. Brun stegen grundigt på alle sider, så den får en god stegeskorpe.

Hak skalotteløg groft og kom det ved sammen med enebær, laurbærblade og kalvefond. Læg låget på og lad nu kalvestegen simre i to timer og 30 minutter. Tag stegen op og læg den på et skærebræt, hvor den hviler utildækket, mens du laver saucen.

Kog skyen lidt ind og kom fløde ved. Jævn skyen med lidt Maizena, der er udrørt i en smule koldt vand. Smag til med salt, peber og eventuelt lidt gastrisk. Tilsæt også lidt sovsekulør. Sovsen kan også smages til med lidt sukker, der virker som en smagsforstærker.

Pil bomuldssnoeren af stegen, og skær den ud i ikke for tynde skiver. Stegen er nemlig meget mør.

Servér den med ovnbagte kartoffelbåde, en god salat med peberfrugt og den skønne sovs til.



mad med mere

Juni 2021



# Sæson kassen

## Kyllinge-cupcakes med kokos, ris og chutney

### Opskrift 7

**Ingredienser:**  
4 kyllinge-cupcakes  
4 dl ris  
1 dåse kokosmælk  
2 dl vand  
1 stang citrongræs  
1 cm ingefær  
1 tsk. salt  
½ dl jordnødder eller cashewnødder

**Tilbehør:**  
Mangochutney

**Fremgangsmåde:**  
Steg kyllingen i ovnen ved 180 grader i 20 min.

**Kokosris:**  
Ingefær og citrongræs skrælles og hakkes fint. Svit risene i en gryde med lidt smør i 3-4 min, tilsæt vand, kokosmælk, ingefær og citrongræs og kog under låg i 10 minutter. Tag risene af og lad dem trække i yderligere 10 minutter og tilsæt derefter nødder. Server med mango chutney



mad med mere

Juni 2021



# Sæson kassen

## Millionbøf

### Opskrift 8

**Ingredienser:**  
600 g hakket oksekød  
125 g bacon  
2 løg  
4 fed hvidløg  
2 gulerødder  
1/2 bundt rosmarin (frisk)  
1/2 bundt estragon (frisk)  
5 laurbærblade  
2 dl rødvin  
3 dl oksefond  
1/2 tsk. sukker  
1 spsk. hvedemel (+ 2 dl. vand - til  
jævning)  
Krydderier (salt og peber)  
Sovsekulør  
Olie (til stegning)

**Fremgangsmåde:**  
Pil og hak løg og hvidløg. Opvarm en gryde eller sautérpande med olie. Steg løg og hvidløg i olien. De skal kun blive blanke, ikke brune. Tilsæt bacon i mindre stykker/tern og lad det stege med et øjeblik. Tilsæt derefter hakket oksekød og brun det godt af. Skræl gulerødderne og skær dem i små tern. Skyl og tør de friske krydderurter godt. Hak dem fint. Kom gulerødderne ned til kødet sammen med rødvin, oksefond, sukker og hak-kede krydderurter. Læg låg på gryden og lad retten simre ved svag varme i 30 minutter.

Hæld hvedemel og vand i en meljævner. Ryst den grundigt, så mel og vand blandes til en glat væske. Tilsæt meljævningen til retten og smag den til med salt og peber.

Kom kulør i til du synes, farven er passende. Servér med nye danske kartofler eller kartof-fellos.



mad med mere

Juni 2021

