Jan's opskrifter

En samling af opskrifter

- ***nogle fundet rundt omkring***
- ***andre af egen tilvirkning***
- ***de fleste lidt af begge dele***

Jan Leffers

Indhold

Indhold....1
Hovedretter....6
Fjerkræ....6
Rosmarinkylling....6
Marineret kylling med rodfrugter (Christinas opskrift)....6
Kylling a la king....6
Kyllingefilet på cremet porrebund....7
Kyllingelår i yoghurt med tandoori masala....7
Kylling i tomat med broccoli og pasta....8
Kyllingefilet med krydderurter og bacon....8
Marineret kyllingeinderfilet....8
Indbagt kyllingefilet....9
Bagt kylling og kartofler med bechamelsauce....9
Sursød kalkun med peberfrugt og porre....10
Lynstegte grønsager og kylling i krydret sursød sauce....10
Kyllingefilet i karry med kokosmælk....11
Paella (uden muslinger)....11
Christina's kalkungryde....12
Andesteg....13
Svinekød....13
Svinekam med sprød svær....13
Koteletter i fad....14
Koteletter med æbler og løg....14
Ostindisk karry....15
Mørbradgryde 1....15
Mørbradgryde 2....16
Mørbradgryde med chili og fløde....16
Mørbrad orange....16
Indbagt mørbrad....17
Svinemørbrad svøbt med bacon....17
Variation 1: Med Philadelphia....18
Variation 2: Med tomatchutney....18
Dr. Ingrids svenske pølseret....18
Svensk pølseret....18
Pølsegryde....19
Frikadeller....19
Boller i selleri....19
Jan's kinesisk skinkepande....20
Lynstegte grønsager med svinekød i sursød sauce....20
Svinemørbrad i sursød-sauce (Jan)....21
Svinemørbrad i sursød-sauce (Jamie Oliver)....22
Græsk farsbrød (Ulriks opskrift)....23
Oksekød....24
Hvidvinsculotte....24

Langtidsstegt culottesteg....24
Forloren hare....25
Oksekød i fad....25
Jan's oksegryde....26
Millionbøf med kartoffelmos....26
Rostbeef....27
Fisk....27
Ristede fisk med urteris....27
Fiskeboller på risbund....27
Fiskefileter med ostesauce....28
Pasta....28
Pasta al forno....28
Italienske kødboller i chilisauce....29
Mexicansk chili-pasta gryde....29
Spaghettifad....30
Pastaomelet....30
Fuldkornsnudelret med kylling og cashewnød....31
Asiatisk nudelret med laks....31
Vegetarisk fuldkornsnudelret med æg og svampe....32
Æg og Ost....32
Omelet....32
Løgtærte....34
Løgtærte (fra Fakta)....34
Gratin....35
Osteæggekage....35
Shakshuka....36
Kartofler og grøntsager....36
Fransk kartoffelfad....36
Tortilla....37
Kartoffelgullasch....37
Farseret blomkål....38
Løgfars....38
Kartoffelfrokostsalat....39
Janssons fristelse....39
Simre-retter....39
Osso Buco....39
Svineskank med æble og rodfrugter....40
Braiserede svinekæber....41
Gullashsuppe med vinterens rodfrugter....42
Suppe....42
Minestrone....42
Andet....43
Pizza (grunddej)....43
Tærtedej (ikke kager)....43
Fyldt horn....43
Lammekølle....44
Vildtgryde....44
Gratinerede pandekager....45

Baked Beans....45
Chili con carne....46
Moussaka....46
Tilbehør....47
Flødekartofler....47
Kartoffelmos....48
Kartoffelgratin....48
Kold kartoffelsalat....48
Varm kartoffelsalat....48
Marinerede kartofler....49
Grønsager med ostesauce....49
Rösti....50
Hasselback kartofler....50
Porrekartoffelgryde....51
Stegte små tomater....51
Tomatsalat....51
Stuvning....52
Tzatziki....52
Kold dildsauce....52
Ratatouille....52
Peperonata....53
Græsk salat....53
Ris i peberfrugtssauce....54
Syltede rødløg....54
Braiseret bladselleri og gulerødder....54
Sauce/sovs....55
Sursød sauce....55
Brun sovs (min)....55
Variationer....55
Paprika sauce (min opskrift)....56
Appelsinsauce....56
Hvidvinssauce....56
Rødvinssauce 1....57
Rødvinssauce 2....57
Whiskysovs....57
Pandesauce med piskefløde....57
Finere pandesauce....58
Brun sovs (fra "rene ord for pengene")....58
Brun grundsovs (4 personer)....58
Tilberedning af stegesky:....58
Varianter....59
Fløde....59
Ribsgelè....59
Smør....59
Tomatpurè (til gryderetter)....59
Rødvin....60
Pikant....60
Løg og vin....60

Madeira....60
Ostesauce (til ovnretter)....61
Aioli (mayonnaisecreme med hvidløg og olivenolie)....61
Aioli (variant baseret på yoghurt)....61
Gastrik (karamelliseret eddikesirup)....62
Marinade/Sauce....62
BBQ-sauce....62
Teriyaki-sauce....62
Forretter....63
Melon med skinke....63
Slikasparges med gravad laks....63
Røget laks med fennikel og rosa grape....63
Vegetar-retter....64
Grønsagssuppe med tomat og linser....64
Hvidkålsfrikadeller....64
Småretter....66
Pølsegifler....66
Focaccia boller....66
Skinkestang....67
Varme ostestænger....67
Pizzasnegle....67
Desserter....69
Pandekager med is....69
Indbagt is....69
Chokolademousse....69
Panna Cotta....70
Chokoladesauce....70
Risengrynskage....71
Brød....72
Verdens bedste brød....72
Verdens bedste brød (med surdej)....72
Flutes....72
Minirugbrød....73
Focaccia med oliven og rosmarin....73
Rugboller....74
Boller....74
Luxusboller....74
Franskbrød....75
5-korns boller (ca 20 stk)....75
Knækbrød....75
Surdej....76
Brød....76
Flutes....76
Pizza....77
Små rugbrød....77
Focaccia med surdej....77
Kager....78
Kagecreme....78

Mørdej....78
Brownies....79
Hindbærsnitter....79
Mazarintærte....80
Linser....80
Fastelavnsboller....80
Fastelavnsboller (Ingrid)....81
Marengs....81
Chokoladekage....81
Banankage....82
Ananas upside down kage....82
Æbletærte med kanel....83
Cremet æbletærte....83
Pæretærte....84
Bedstefars skæg....85
Valnøddetærte....85
Mandelkage....86
Kage med yoghurtcreme....86
Kokosmakroner....87
Mormors gode kage....87
Vafler....88
Vandbakkelseskrans....88
Søndagsstang....89
Mælkesnitter....90
Hvede- og honningsnitter (den magreste)....90
Lagkagesnitte (den fedeste)....90
Cheesecake med kiksebund....91
Hindbærmoussekage....92
Crock-Pot opskrifter....94
Crock-Pot kødboller (Laura in the Kitchen)....94
7-bone (grydesteg)....95
Nyheder....95
Urteris....95
Tarteletter med høns i asparges....95
Kyllingefilet med løg....96
Nonfood....97
Insektsæbe....97

Hovedretter

Fjerkræ

Rosmarinkylling

1 kg kartofler
2 løg
1½ tsk salt
4 spsk olie
2 spsk kinesisk soja
ca. ½ tsk rosmarin eller basilikum
1-2 kyllinger

Kartoflerne skrælles. Kartofler og løg skæres i skiver og lægges lagvis i et smurt, ildfast fad. Olie og kinesisk soja blandes.
Kyllingerne halveres, pensles med olie/soja blandingen og lægges på kartoflerne.
Fadet stilles i ovnen ved 200° i ca. 1 time (eventuelt 15 minutter ekstra hvis det er meget store kyllinger). Ca. 15 minutter før de er færdige pensles kyllingerne igen med olie/soja blandingen, og rosmarin eller basilikum drysses over.

Marineret kylling med rodfrugter (Christinas opskrift)

1 hel kylling
1,5-2 kg blandede rodfrugter
1 dl. soja
1 dl olivenolie
1-2 tsk. tørret chili
2 fed hvidløg
evt. andre krydderier, f.eks. ingefær
salt

Kyllingen puttes i en plastpose. Soja, olie, chili og hvidløg røres sammen. Halvdelen hældes ind i kyllingen, og resten hældes over kyllingen. Plastposen lukkes og det hele stilles i køleskabet i 6-8 timer. Posen vendes nogle gange undervejs, så marinaden fordeles.
Rodfrugterne skæres i passende stykker (3-5 cm). Kyllingen lægges i et ovnfast fad, rodfrugterne fordeles omkring kyllingen, Det hele drysses med lidt salt, og marinaden fra posen hældes over rodfrugterne. Fadet stilles i ovnen ved 200 grader i 60-70 minutter.

Kylling a la king

1 pk frosset kyllingebryst (500 g)
4 dl grønsagsbouillon
2 løg

1 rød peber
250 g champignon
2 spsk maizena
½ tsk salt
groft kværnet peber
½ spsk tør sherry

tilbehør: løse ris

Kyllingebrystet optøs, og kødet skæres fri for skind og ben.
Kyllingebrystet koges 5-6 minutter i grønsagsbouillonen.
Løgene skæres i terninger, peberen i strimler og champignon i skiver. Grønsagerne kommes i gryden oven på kyllingebrystes og koger 7-8 minutter til de netop er møre.
Kyllingebrystet tages op og skæres i terninger. Grønsagssaucen jævnes med maizena og smages til med salt, peber og sherry. Kyllingebrystes kommes tilbage i saucen og varmes igennem.

Kyllingefilet på cremet porrebund

500 g. kyllingebrystfileter (4 stk.)
2-3 porrer
2-300 g. bacon i tern eller i strimler
2½ dl hvidvin (tør)
5 dl fløde salt peber
1 spsk. maizena
Eventuelt ½ dl revet mild ost f.eks. mozzarella

Brun hurtigt kyllingefileterne på begge sider, og læg dem til side.

Rens porren, og skær den i tynde skiver. Svits baconen et par min. På en tør teflonpande. Tilsæt porrerringene, og svits dem med et par minutter.

Kom vin og fløde blandet med maizena på, og kog blandingen op. Krydr med salt og peber. Kom blandingen i bunden af et ikke for stort ovnfast fad.

Læg de brunede kyllingefileter oven på porre-blandingen. Krydr med salt og peber, og drys eventuelt med ost. Sæt fadet midt i en 220 grader C varm ovn i 20-30 minutter.

Serveres med ris, pasta eller salat og flutes.

Kyllingelår i yoghurt med tandoori masala

1 1/2 kg. Kyllingeunderlår
3 dl. Yoghurtnaturel
2 spsk. Tandoori masala (krydderi)
1 fed fint hakket hvidløg
Salt og peber

Rør yoghurt, tandoori og hvidløg sammen og smag til med salt og peber. Mariner kyllingelårene heri i et par timer.
Tag kyllingelårene op af marinaden og læg dem på en bageplade med bagepapir. Steg kyllingelårene i ovnen i ca. 45 min. ved 160 grader.
(kan med fordel gives 10 minutter ekstra ved 225 grader for at gøre dem mere gyldne)
Serveres for eksempel med ris i peberfrugtssauce.

Marinaden kan også bruges til andet kød!

Kylling i tomat med broccoli og pasta

(2 portioner)
1 stor kyllingefilet (200 g)
1 ds. fl. tomater
1 stort løg
1 broccoli
75 g pasta, f.eks. kinesiske nudler
1 fed hvidløg
basilikum, salt og peber

Løget skæres i tern og svitses i lidt olivenolie. Kyllingefileten skæres i relativt små tern og svitses sammen med løget. Det knuste hvidløg tilsættes.
De fl. tomater blendes og hældes over. Retten krydres med basilikum og smages til med salt og peber.
Broccolien deles i buketter og koges ca. 5 minutter.
De kinesiske nudler koges 5 minutter.
Broccoli lægges på en tallerken. Pastaen lægges over, og det hele overhældes kødet i tomatsaucen.

Kyllingefilet med krydderurter og bacon

4 stk. kyllingefilet
50 gr. cheasy 13% friskost med løg og krydderurter
1 pk. bacon i tynde skiver
salt, peber
olie eller margarine til fadet

Tilbehør:
500 gr. friskkogt pasta og/eller salat

Læg fileterne i et smurt ovnfast fad og skær nogle skrå snit i dem – skær ikke helt igennem.
Smør krydderost i hvert snit og drys fileterne med salt og peber.
Halver baconskiverne og læg dem over kødet. Sæt fadet i ovnen i 30-45 min. ved 180° og lad fileterne trække i et kvarter inden serveringen.
En sauce kan evt. laves af stegeskyen.

Marineret kyllingeinderfilet

700 g kyllingeinderfilet

½ dl soya
1 spsk fintrevet ingefær
1 spsk ketchup
1 spsk honning

Marinaden røres sammen (varmes eventuelt lidt for at opløse honningen), og kyllingeinderfileterne marineres i ½-1 time. Tilberedes i ovn ved 200 grader i 12 minutter.

Indbagt kyllingefilet

1 kyllingefilet
1 plade butterdej
1 porre
1 gulerod
¼ pakke Philadelphia

Kyllingefileten bruges let og afkøles en smule. Guleroden skæres ud i pinde på størrelse med store tændstikker. Butterdejen rulles ud til dobbelt størrelse og på midten lægges først Philadelphia, dernæst en blanding af fintsnittede porre og de udskårne gulerødder. Til slut lægges kyllingefileterne ovenpå, butterdejen lukkes omkring fyldet og det hele vendes (så kyllingefileten kommer nederst) og placeres på en plade. Bages i ovn ved 200 grader i 25-30 minutter.

Bagt kylling og kartofler med bechamelsauce

600 g kyllingebryst
800 g kartofler
2 peberfrugter (gerne 1 rød og en grøn)
1-2 løg
2 fed hvidløg
1 lille ds. konc. tomatpasta
1 tsk tørret timian
1 tsk paprika
salt og peber

bechamelsauce
50 g smør
4-5 spsk mel
7 dl mælk
salt og peber

100 g revet ost (mozzarella)

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver, som vendes i olivenolie, timian, salt og peber, og lægges fladt i bunden af et smurt ildfast fad. Bages i ovn ved 200 grader i 20 minutter.

Løg snittes og svitset i olivenolie med knust hvidløg. Kyllingebrystet skæres i tern (ca. 2-3 cm) og svitses med. Peberfrugten skæres i tern (ca. 1 cm) og svitses med. Når kødet begynder

at tage farve tilsættes tomatpasta, paprika, salt og peber, og det hele steger ved medium varme i 5 minutter.
Bechamelsauce: Smøret smeltet i en gryde, mel tilsættes og det bages igennem et minut. Mælk tilsættes gradvist under omrøring, og saucen koges igennem i nogle minutter. Salt og peber tilsættes. Saucen tages af varmen og får lov at køle lidt.
Kødblandingen fordeles over kartoflerne, og bechamelsaucen fordeles over kødet. Retten drysses med revet ost, og sættes i ovnen ved 200 grader i ca. 25 minutter.

Sursød kalkun med peberfrugt og porre

600 g kalkunbryst i tern (kan erstattes med kyllingefilet)
2 rødløg
3 peberfrugt (f.eks. rød, orange og grøn)
2 porre
2 spsk. akaciehonning (eller alm. honning)
2-3 spsk. lys balsamico-eddike
salt og peber

Skær løgene i både og svits dem et par minutter. Skær kødet i tern og svits dem med et par minutte. Fjern stok og kerner fra peberfrugterne, skær dem i mundrette stykker. Skær porrerne i ringe og svits grønsagerne med et par minutter.
Tilsæt honning, eddike og ½ dl. vand. Når honningen er smeltet, røres det hele godt rundt. Lad retten koge ved svag varme i ca. 15 minutter.

Serveres med ris eller evt. pasta (f.eks. kinesiske nudler)

Lynstegte grønsager og kylling i krydret sursød sauce

Til 1 personer
Sursød sauce:
2 dl vand
3 spsk eddike
3 spsk sukker
1 spsk tomatpuré (eller tomatketchup)
1 spsk citronsaft
1 spsk sojasauce
1 spsk maizena

150 g kyllingefilet i tern
1 spsk olie
1 fed finthakket hvidløg
150 g gulerødder i tynde skrå skiver
150 g snittet forårsløg
(kan erstattes af fintsnittet hvidkål, bønnespirer eller peberfrugter i strimler)

125 g kinesiske nudler

Man behøver ikke at have en wok for at lave lynstegte retter. Det vigtige er at stege i en gryde eller pande, der er meget varm, og som har en stor overflade i forhold til det, der skal steges. Man kan evt. stege ad flere omgange f.eks. på en teflonpande.

Bland vand, eddike, sukker, tomatpuré, citron og maizena i en lille gryde, pisk det godt sammen, og varm op til kogepunktet. Smag til med salt og peber. Fjern den straks fra varmen. Kog de kinesiske nudler efter anvisningen på pakken.

Varm olien i en wok, gryde eller pande og svits kødet i 2 min. under omrøring. Tag kødet op og tilsæt gulerødder og hvidløg, og svits i 2 min. Tilsæt de snittede forårsløg, so svits i 2 minutter. Tilsæt kød, og svits endnu et par minutter.

Hæld vandet fra nudlerne i en si, og bland nudlerne med kød og grøntsagerne i gryden.

Hæld den sursøde sauce over, og krydr med salt og peber.

Kyllingefilet i karry med kokosmælk

4 kyllingefilet
2-3 løg
3-4 gulerødder
2-3 peberfrugter eller andre grønsager, f.eks. tomater, porre, blomkål, …
1 ds. kokosmælk (400 g)
2½ dl. bouillon
maizena
karry
salt

Snit løgene fint, og svits dem i olie. Tilsæt rigeligt med karry. Skær kyllingefiletterne i mindre stykker og svits dem med et par minutter. Snit grønsagerne i passende stykker og svits dem med i et par minutter. Tilsæt kokosmælk og bouillon og lad det hele koge i ca. 15 minutter. Jævnes med lidt maizena udrørt i vand eller bouillon.

Serveres med ris

Paella (uden muslinger)

1 spsk olivenolie
1 fed finthakket hvidløg
1 finhakket chili
500 g kyllingebrystfilet

4 dl ris
Et par tråde safran
6 dl hønsebouillon
2 peberfrugter i strimler
150 g ærter
150 g rejer

Varm olien i en sauterpande og svits hvidløg og chili. Tilsæt kyllingebrystfilet, ris, safran og bouillon og lad det koge ved svag varme i ca. 20 min.
Tag kyllingekødet op, del det i mindre stykker og kom det tilbage i panden sammen med peberfrugter, ærter, rejer.
Varm paellaen igennem og smag til med salt og peber.

Christina's kalkungryde

1 løg
15 g margarine
300 g kalkunkød i terninger
4 dl hønsebouillon
1 ds (70 g) tomatkoncentrat
1½ tsk paprika
tsk basilikum
peber
2 tsk maizena
1 dl fløde (13 %)
400 g pasta, f.eks. spagetti

Tilbehør
1 bakke (ca. 12 stk) minimajs
3 dl optøede ærter

Skær løget i små terninger, og svits løg og kød. Tilsæt bouillon, tomatkoncentrat, paprika, basilikum og peber. Lad retten koge under låg ca. 10 min. Udrør maizena i fløde og rør det i saucen. Lad retten koge 2 min mere.
Serveres med spagetti og tilbehør.

Andesteg

1 and ca. 2800 g
1½ tsk salt
2 store syrlige æbler
ca. 100 stenfri svesker

3/4 l vand
1 kvist timian
1 løg
1 tsk salt
4 peberkorn

1-2 tsk maizena
salt, peber, evt. kulør

Anden fyldes med æbler og svesker og gnides med salt.
Steges med ryggen opad på en rist over en bradepande i ½ time ved 160 grader.
Vingespidser, hals, kråse og hjerte koges i ca. ½ time i vand tilsat timian, søg, salt og peberkorn.
Anden vendes. Det afsemltede fedt hældes fra, og suppen hældes ved. Videresteger ved 160 grader.
Skyen hældes fra og skummes for fedt. Anden efterbrunes ca. 10 min ved 225 grader.
Skyen jævnes og smages til med salt og peber,

Stegetider i alt
2400 g: 1 1/2 - 1 3/4 time
2800 g: 1 3/4 - 2 1/4 time

Svinekød

Svinekam med sprød svær

1½-2 kg svinekam med svær (uden ben)
svt. 4-5 laurblade
salt, peber

Kontroller om sværen er ridset næsten indtil kødet (men ikke ned i kødet). Gnid kødet med rigeligt salt og lidt peber (og evt. lidt rosmarin/timian/basilikum). Der bruges ca. e spsk. pr. kg kød. Det er vigtigt at der kommer salt ind i ridserne.
Sæt stegen på en rist over en bradepande, og fyld 5 dl. vand (eller bedre 2½ dl. vand og 2½ dl. vin) bradepanden. Sæt stegen i en kold ovn og tænd ovnen på 200 grader. Brug stegetermometer!
Når stegens kernetemperatur når 55 grader kontrolleres om sværen er sprød. Er den det, så fortsættes til til kernetemperaturen når 65 grader. Ellers hæves ovnens temperatur til 225-250 grtader indtil kernetemperaturen er 65 grader. Er sværen stadig ikke sprød kan man tage sværen af stegen, og give den et par minutter med gril.

Lad stegen hvile i ca. 20 minutter. Undlad at tildække sværen.

Koteletter i fad

4 svinekoteleter, ca. 600 g
200 g Friske champignon
2 løg
2 fed hvidløg
200 g cocktailpølser
200 g bacon i tern
2 ds. hakket tomater
2 dl. fløde
2 tsk. paprika
2 tsk. havsalt
4 knsp. sort peber

Brun koteletterne på begge sider, og krydr med salt og peber. Skyl champignonerne, og skær dem i skiver. Pil løgene, og skær dem i ringe. Skær hvidløg i små tern. Flæk eventuelt pølserne på langs.
Læg koteletterne i et ildfast fad.
Svits baconen på en pande, og hæld fedtet fra. Kom løg, hvidløg, champignoner og cocktailpølser ved, og svits yderligere 5 minutter. Tilsæt hakket tomater og fløde, og varm op. Smag til med paprika, salt og peber.

Sæt fadet i ovnen ved 200 ºC i ca. 30 minutter

Serverer koteletterne med ris, kartoffelmos eller nye kartofler.

Tip: Koteletter i fad kan laves på mange måder, varierer selv retten ved at tilsætte flere eller andre ingredienser.

Koteletter med æbler og løg

4 tykke koteletter
(retten kan også laves med kyllingefilet)
2-3 æbler
2-3 løg
50g smør
2½ dl hønsebouillon
salt, peber

Brun koteletterne ved god varme, og tag dem af panden. De skal ikke steges færdige.
Skær løg og æbler i både. Switch løgene i smøret ved god varme et par minutter. Switch æblerne med i nogle minutter. Når det begge dele begynder at tage farve, så hæld bouillonen ved, og læg koteletterne ned mellem æbler og løg, sænk varmen, og lad det stege færdig i 5-8 minutter (afhængig af koteletternes tykkelse).
Serveres med kartoffelmos, kartofler eller kogte grøntsager.

Ostindisk karry

(6-8 personer)
1 kg flæskesmåkød
25 g margarine
1 spsk karry
3-4 løg
1/4 tsk paprika
1/4 tsk peber
3 tsk salt
100 g rosiner
ca. 6 dl vand
1/4 l fløde
½ kg æbler i terninger.

tilbehør
løse ris

evt. andet tilbehør
rå champignonskiver, hakket løg, rød eller grøn peber i terninger, agurketerninger, rødbedeterninger, kokosmel, ristede mandler, bambusskud, palmemarv, syltede ingefær, ketchup, chutney, karry, paprika, sød chili, cayennepeber.

Kødet skæres i terninger og brunes. Karry og løg skåret i terninger svitses med. Krydderier, rosiner, vand og fløde tilsættes. Retten småkoger ca. 1 time til kødet er mørt. Æblerne koger med de sidste 10 min.

Mørbradgryde 1

1 stor svinemørbrad (ca. 400 g)
15 g margarine
250 g skalotteløg
1 ds flåede tomater (400 g)
1 dl vand
1 tsk salt
groftkværnet peber
lidt revet citronskal
1 rød peber

1 dl creme fraiche
1½ tsk maizena

Tilbehør
Løse ris og salat

Mørbraden skæres i ret tynde skiver, der brunes i en gryde. Mørbraden tages op, og løgene svitses. Tomater, vand, salt, peber og citronskal tilsættes og småkoger ca. 5 min. Mørbrad og rød peber skåret i strimler kommes i gryden og småkoger ca. 10 min. cremefraiche røres sammen og tilsættes. Retten varmes igennem og smages til med salt og peber.

Mørbradgryde 2

Ca. 450 g afpudset svinemørbrad
Salt, peber
Smør eller olie til stegning
2 løg
1/4 kg champignon
150 g bacon
1-2 stk. delikatesse paprika
1 dåse hakkede tomater
1/4 liter piskefløde
150 g cocktailpølser
Persille til pynt
Evt. kulør eller maizena sovsejævner

Skær mørbraden i 1 cm tykke skiver, dup dem tørre og krydr med salt og peber. Brun kødet i en gryde og læg det til side. Skær løgene i tynde skiver og champignon i kvarte. Skær bacon i strimler og steg det i gryden sammen med løg og champignon. Hæld fedtet fra, kom kødet tilbage i gryden, krydr med paprika og tilsæt tomat samt fløde. Bring det hele i kog og lad det simre i 10 min., tilsæt pølserne og kog endnu 5 min. Smag til med salt og peber, drys med hakket persille og server med ris eller kartofler. Tilsæt evt. lidt kulør eller maizena sovsejævner

Tilbehør
Ris, kartofler eller kartoffelmos.

Mørbradgryde med chili og fløde

ca. 500 g afpudset svinemørbrad
200 g chorizo-pølse
2 røde peberfrugter
4-5 små chili (eller 1-2 tsk tørrret chili)
½ l piskefløde
1 ds flåede tomater
salt og peber
Mørbraden skæres i 1-1½ cm tykke skiver og drysses med salt og peber. De brunes på en pande ved god varme, og lægges i en gryde.
Chorizo-pølsen skæres i tynde skiver, og switches på panden. Peberfrugten renses, skæres i strimler og switches med sammen med pølseskiverne. Chilifrugterne skæres i meget små stykker og tilsættes.
Det hele hældes over i gryden, de flåede tomater og piskefløden tilsættes, og det hele blandes godt. Retten skal nu småkoger i ca. 15 minutter.

Serveres med ris.

Mørbrad orange

2 svinemørbrad (ca. 500-600 g)
15 g margarine

2 tsk fintrevet appelsinskal
1 tsk salt
groftkværnet peber
1½ dl appelsinsaft (2 appelsiner)
1 dl vand
1 dl fløde
1-2 tsk maizena

tilbehør
Løse ris

Mørbradene brunes hele i margarine. Appelsinskal, salt, peber, appelsinsaft og vand tilsættes. Mørbradene småsteger 15-20 minutter.
Fløden og maizena røres sammen og tilsættes.

Indbagt mørbrad

1 svinebørbrad (300-400 g)
10 g margarine
½ tsk salt

250 g champignon

250 g hakket flæskesmåkød
2 spsk hakket persille
1 æg
½ tsk salt
½ tsk merian
groftkværnet peber

3 plader butterdej

Mørbraden brunes og drysses med salt. Champignon hakkes groft og brunes på panden uden fedtstof. Det hakkede kød røres med champignon, persille, æg, salt, peber og merian. Butterdejen optøes, pensles med vand, lægges oven på hinanden og rulles ud til et rektanges så stort, at mørbraden kan pakkes ind.
Farsen lægges i et tyndt lag på langs af butterdejen. Mørbraden lægges på farsen, og dejen pakkes om. sammenføjningerne pensles med vand. Placeres på bageplade med bagepapir. Stilles midt i ovnen ca. 20 min ved 200 grader

Svinemørbrad svøbt med bacon.

(4 personer)
2 svinemørbrader
10 skiver bacon

Læg baconskiverne ud på bordet tæt sammen. Placer den afpudsede mørbraden ovenpå. Fold baconen ind over og bag rouladen i et fad i en forvarmet ovn ved 200°C i 30-35 minutter.

Variation 1: Med Philadelphia
Fyldt med Philadelphia: Skær mørbraderne næsten igennem og fyld dem med en mild smørerost (f.eks. Philadelphia), og fold baconen ind over.

Variation 2: Med tomatchutney
Fyldt med tomatchutney
Tomatchutney
3 bøftomater
2 spsk brun farin
2 spsk eddike
Tomaterne skæres i små både og kommes i en gryde sammen med farin og eddike. Kog det i ca. 10 min. til det har en tyk konsistens. Afkøles i køleskabet.
Skær mørbraderne næsten igennem og fyld dem med chutneyen. Drys eventuelt med frisk, hakket rosmarin, og fold baconen ind over.

Dr. Ingrids svenske pølseret
200 g løg
500 g røde pølser
500 g kartofler
ca. 3 dl piskefløde
ca. 3 dl sødmælk
2 dl tomatketchup
salt og peber

Skær løgene i tern og sautér dem, Sautér de tynde pølseskiver. De rå kartofler skæres i små tern, og kommes i den tykbundede gryde. Fyld op med halvt piskefløde og halvt sødmælk, så det dækker. Kom tomatketchup i. Smag til med salt og peber. Lad det stå og simre uden låg, til det bliver jævnt. Smages til.

Svensk pølseret
1½ kg kartofler
8-10 pølser
3 løg
4 dl mælk
140 g konc. tomatpure (evt. tomatketchup)
1 dl fløde
2 spsk paprika
2-3 spsk olivenolie
evt. 25 g smør
1 spsk salt

Kartoflerne koges, og køles ned (gerne dagen i forvejen) og skæres i 1-2 cm store stykker
Skær løgene i tern, og skær pølserne i skrå skiver (for at få en stor stegeflade). Varm olien i en gryde, og kom smørret i. Steg løgene til de er let gyldne. Tilsæt paprika, og lad det riste med nogle minutter. Tilsæt pølserne og lad dem stege til de tager farve. Tilsæt mælk, tomatpure og salt.

Lad retten simre i ca. 15 minutter under låg. Rør forsigtigt rundt en gang imellem. Tilsæt fløde, og lad retten simre et par minutter mere.

Pølsegryde

(4 personer)

¼-½ hvidkål (ca. 1 kg)
1 tsk kommen
½ tsk timian
1 spsk hvedemel
1 dl bouillon eller vand
2 syrlige æbler
ca. 500 g pølser
salt og peber

Tilbehør: Groft brød

Hvidkålen skæres i tynde skiver og kommes i en gryde sammen med kommen og timian.
Hvedemel drysses over, og bouillon tilsættes.
Koger ca. ½ time under låg.
Æblerne skæres i terninger, pølserne i tykke skiver/små stykker.
Æbler og pølseskiver kommes i gryden, og retten koger ca. 10 minutter.

Frikadeller

500 g flæskefars eller 500 g halvt kalv/flæsk
1 dl mel
2 dl væske (mælk, vand el. boullion)
1 æg (eller 1-2 æggehvider)
2 tsk salt
1/4 tsk peber
evt. 1-2 tsk timian
1-2 spsk finrevet løg

Alle ingredienser røres godt sammen. Hviler mindst 15 min i køleskab. steges 4-5 min på hver side.
Serveres med kartofler og sauce eller med varm eller kold kartoffelsalat

Boller i selleri

Kødbollerne
500 g hakket grisekød
1-1½ tsk salt
½ tsk peber
1 æg
1 løg, ca. 50 g
½-1 dl hvedemel
1 -1½ dl mælk

Sauce og selleri
1 stor selleri, mindst 750 g
50 g smør eller margarine
4 spsk hvedemel
2½ dl fløde

Rør kødet med mel, æg, salt og peber. Rør blandingen mælken i blandingen, og sæt farsen i køleskabet i ½ time. Form farsen til kødboller med en dessertske og kog dem ved svag varme 7-8 minutter i kogende letsaltet vand under låg. Tag bollerne op med hulske og lad dem dryppe af. Gem kogevandet.

Skær sellerien i tern på ca. 1x1x1 cm, og kog dem møre i kogevandet fra kødbollerne i 8-10 minutter. Tag selleriternene op af kogevanden.
Smelt smørret i en gryde. Rør melet i og kom 5 dl kogevand i under piskning. Pisk fløden i og lad saucen koge nogle minutter. Sausen må ikke være for tynd men heller ikke alt for tyk. Smag til med salt og peber.
Kom kødboller og selleri i saucen og varm dem igennem.

Serrveres med kartofler, ris eller groft brød

Jan's kinesisk skinkepande

(2-3 personer)
500 g skinke småkød
50 g revet ingefær (100 g frisk rod)
2-3 fed hvidløg
1½ dl kinesisk soja
1½ dl vand
1 tsk sukker
maizena

Tilbehør
Kinesiske nudler eller ris

Kødet lægges i en plastpose, og blandes med det revne ingefær og knust hvidløg. Blandingen overhældes med kinesisk soja, posen lukkes og stiles i køleskabet i 4-5 timer. Vendes jænvligt.
Marinaden blandes med 1½ dl vand. Kødet tages op og steges på pande i ca. 15 minutter. Marinaden sødes med 1 tsk sukker, og hældes over kødet på panden. Koger videre i ca. 5 minutter ved svag varme, og jævnes med maizena.

Serveres med kinesiske nudler eller ris.

Lynstegte grønsager med svinekød i sursød sauce

Til 2 personer
Sursød sauce:
2 dl vand

3 spsk eddike
3 spsk sukker
1 spsk konc. tomatpuré
1 spsk citronsaft
1 spsk sojasauce
1 spsk kartoffelmel

150 g nakkefilet i strimler
1 spsk olie
1 spsk finthakket frisk ingefær
1 fed finthakket hvidløg
150 g gulerødder i tynde skrå skiver
150 g fintsnittet hvidkål
150 g bønnespirer, forårsløg og/eller peberfrugter i strimler

Grønsager pr. person: ca. 225 g

Man behøver ikke at have en wok for at lave lynstegte retter. Det vigtige er at stege i en gryde eller pande, der er meget varm, og som har en stor overflade i forhold til det, der skal steges. Man kan evt. stege ad flere omgange f.eks på en teflonpande.

Bland vand, eddike, sukker, tomatpuré og citron i en lille gryde og varm op til kogepunktet. Smag til med salt og peber. Rør kartoffelmel ud i lidt koldt vand og pisk det i saucen. Fjern den straks fra varmen.
Varm olien i en wok, gryde eller pande og svits kødet i 2 min. under omrøring. Tag kødet op og tilsæt ingefær, hvidløg, gulerødder og hvidkål og svits i 2 min. Tilsæt kød og de sidste grønsager og svits endnu et par minutter. Hæld den sursøde sauce over, krydr med salt og peber og server med løse ris eller risnudler.

Svinemørbrad i sursød-sauce (Jan)

(til 2 personer)
200 g svinemørbrad
1 dåse (225 g) ananasstykker
1 lille rødløg
1 rød eller gul peberfrugt (eller halvt af hver)

1/2-1 frisk rød chili efter smag og behag,

5 cm frisk ingefærrod
2 fed hvidløg
1 tsk. Maizena
Olie
2-3 spsk. sojasauce
2 spsk. balsamico
Salt og peber,

200 g langkornede ris

Kog risene efter anvisningen på emballagen, og hold dem varme til resten af retten er klar til servering.

Skær eventuelle synlige sener af mørbraden, og skær den i mundrette terninger.
Pil løget og skær det i terninger.
Skær peberfrugten midt over, fjern kernerne og skær den i terninger.
Skræl ingefærroden og skær den i tynde skiver.
Pil hvidløgene og skær dem i tynde skiver.
Skær chilien i tynde skiver (fjern eventuelt kernerne først).

Opvarm en wok, en stor stegepande med høje sider eller en tykbundet gryde, til den er meget hed. Hæld 1 skvæt olie i og sving forsigtigt rundt i wokken, så den fordeler sig jævnt. Tilsæt kødet og brun det på alle sider. Tag kødet op.

Tør den forsigtigt af med et sammenkrøllet stykke køkkenrulle, og wokken igen er blevet godt hed, hælders to store skvæt olie i. Lynsteg under stadig omrøring løg, peberfrugt, ingefær, hvidløg, chili i to minutter.

Tilsæt ananasstykker + lage, de brunede kødstykker, soyasauce og balsamico, og lad retten koge i 2-3 minutter. Rør maizena ud i lidt vand og tilsæt det. Tilsæt lidt salt, og giv retten et let opkog.

Serveres med ris eller kinesiske nudler.

Svinemørbrad i sursød-sauce (Jamie Oliver)

(til 2 personer)
200 g svinemørbrad
1 dåse (225 g) ananasstykker
1 lille rødløg
1 rød eller gul peberfrugt (eller halvt af hver)
1/2-1 frisk rød chili efter smag og behag,
1 lille bundt frisk koriander

5 cm frisk ingefærrod
2 fed hvidløg
1 tsk. Maizena

Jordnøddeolie
2-3 spsk. sojasauce
2 spsk. balsamico
Salt og peber,
2 tsk. sesamfrø
1 stor tsk. kinesisk femkrydderi (en blanding af fennikel, stjerneanis, nelliker, kanel og peber

200 g langkornede ris (gerne basmati)
1 lille hoved hjertesalat

Kog risene efter anvisningen på emballagen, og hold dem varme til resten af retten er klar til servering.

Skær eventuelle synlige sener af mørbraden, og skær den i mundrette terninger.
Pil løget og skær det i terninger.
Skær peberfrugten midt over, fjern kernerne og skær den i terninger.
Skræl ingefærroden og skær den i tynde skiver.
Pil hvidløgene og skær dem i tynde skiver.
Skær chilien i tynde ringe.
Nip korianderbladene af stilkene; gem bladene og hak stilkene fint.
Bræk hjertesalaten i mindre stykker.

Opvarm en wok eller en stor stegepande med høje sider, til den er meget hed. Hæld 1 skvæt olie i og sving forsigtigt rundt i wokken, så den fordeler sig jævnt. Tilsæt kød og evt. kinesisk femkrydderi, og brun terningerne på alle sider. Tag kødet op.

Tag wokken af varmen, tør den forsigtigt af med et sammenkrøllet stykke køkkenrulle og sæt den tilbage på blusset. Når wokken igen er blevet godt hed, hælder du to store skvæt olie i. Lynsteg under stadig omrøring løg, peberfrugt, ingefær, hvidløg, chili og hakkede koriander-stilke i to minutter.

Rør maizena og 2 spsk. sojasauce i og lad det hele stege videre i 30-40 sekunder. Tilsæt ananasstykker + lage, de brunede kødstykker og balsamico. Krydr retten med salt, peber og eventuelt mere sojasauce.

Skær en af kødterningerne igennem og kontroller, at kødet er gennemstegt. Tag kødterningerne op med en hulske og hold dem varme, mens du lader saucen koge ind i 2-3 minutter.

Servering: Anret ris og salatblade i to dybe tallerkener. Fordel kød og grøntsager i tallerkenerne, hæld saucen ved (og drys portionerne med sesamfrø og korianderblade).

Græsk farsbrød (Ulriks opskrift)

500g hakket svinekød
300 g fint revet gulerod
1 revet løg
2 æg
1-2 dl rasp (eller 1 dl mel)

1-2 dl mælk (eller fond)
100 g soltørrede tomater (gerne fra glas med olie-lage)
200 g fetaost
1 kvist rosmarin (kun bladene, eller 1 tsk. tørret)
150 g bacon (skiver)
2 fed hvidløg
salt, peber

Fars, revet gulerod, løg, æg, rasp og mælk røres sammen. Krydderierne røres i. Tomaterne snittes i ret tynde strimler og røres i. Fetaosten skæres i ret små tern (ca. 1 cm) og røres i (pas på at de ikke går for meget i stykker).
Den rørte fars lægges i et ovnfast fad, og beklædes med bacon (man kan også bare drysse med rasp), og sættes i ovnen ved 200 grader i 60-70 minutter.

Oksekød

Hvidvinsculotte

Culottesteg (ca. 3/4 kg)
2 tsk salt

2 dl hvidvin
1 dl bouillon
½ tsk esdragon
1 finthakket ckalotteløg
2 stilke persille

1-2 dl fløde
salt, peber
evt. kulør

tilbehør
Kartofler, små hele stegte løg, bønner eller ærter.

Kødet gnides med salt og løget i en lille bradepande. Brunes va. 10 min ved 225 grader. Hvidvin, vand, esdragon, løg og persille koges sammen ca. 10 min. Blandingen sies og hældes over kødet. Stilles i ovnen 35-50 min ved 160 grader afhængig af stegens tykkelse. Skyen hældes fra, tilsættes fløde og smages til med salt og peber. Tilsæt evt. kulør.

Langtidsstegt culottesteg

1 culottesteg (okse eller kalve)

Tag stegen ud af køleskabet nogle timer før, så den har stuetemperatur (eller beregn ca. 1 times længere stegetid). Stegen brunes på alle sider under grill (ved maksimal temperatur) i nogle minutter, til den har en passende farve. Stegen tages ud af ovnen, og denne sættes til 60 grader. Når ovnen er kølet ned til 60 grader sættes stegen ind igen. Det er vigtigt at bruge et godt (digitalt) stegetermometer. Steger nu 4-6 timer, til kernetemperatur når op på et sted i

intervallet 55-60 grader (jeg sigter efter 57-58 grader). Kernetemperaturen må helst ikke komme over 60 grader, og må under ingen omstændighed komme op på 62 grader. Hvis kernetemperaturen ikke helt når op på det ønskede, så kan ovnens temperatur eventuelt sættes op på 70 grader den sidste halve time.
Kødet behøver ikke at hvile inden det serveres.

Forloren hare

250 g hakket oksekød
250 g hakket flæskekød
1½ dl rasp
1½ dl mælk
1 æg
2 tsk salt
1/4 tsk peber
1 finthakket skalotteløg

4 tynde skiver bacon

2 dl bouillon
2 dl mælk

2 tsk maizena
½ spsk ribsgele
salt, peber
evt. ½ dl fløde
kulør

Kødet røres med rasp, mælk, æg, salt, peber og løg. Formes til et brød, som lægges i en bradepande. Baconskiverne lægges over. Brunes ca. 15 min vad 225 grader. Bouillon og mælk hældes ved. Steger 30-45 minutter ved 200 grader til kernetemperaturen er 75 grader. Skyen jævnes med maizena, smages til med salt og peber og tilsættes evt. fløde og kulør.

Oksekød i fad

1 portion kartoffelmos
25 g smør
1 tsk paprika
1 mellemstort grofthakket zittaurløg
600 g hakket oksekød
1 dl tomatketchup
1½ tsk groft salt
frisk kværnet peber

Paprika switzes i smøret sammen med løget. Oksekødet switzes med i nogle minutter. Tomatketchup tilsættes og der krydres med lidt salt og peber.
Oksekødet lægges i et smurt ildfast fad. Kartoffelmos lægges over og det bages ca. 25 min ved 200 grader.

Jan's oksegryde

400 g oksekød i tern
400 g gulerødder
350 g champignon
250 g frosne perleløg
1 ds. hakkede flåede tomater
1 lille ds. koncentreret tomatpure
4 dl rødvin
2½ dl. fløde
1-2 dl. bouillon
1-2 spsk. maizena
olivenolie
smør
salt og peber
Kødet switches i olivenolie til det tager farve, og lægges til side. Gulerødderne skæres i tern og switches i smør (eller evt. i olie) til de lige begynder at tage farve, og lægges til side
Champignon skæres i halve eller kvarte, og behandles på samme måde. Perleløg behandles på samme måde.
Flåede tomater, tomatpure og rødvin kommes i en gryde, og små-koger i 10-15 minutter. Kød, gulerødder, champignon, perleløg og fløde tilsættes, og det hele små-koger i 10 minutter. Retten jævnes med maizena røres ud i bouillon, og smages til med salt og peber.

Serveres med ris, kartoffelmos eller evt. med kogte kartofler.

Millionbøf med kartoffelmos

500 g hakket oksekød
1-2 løg
4 dl bouillon (kan helt eller delvist erstattes med mælk)
2 spsk. Maizena
lidt mælk eller vand (til jævningen)
evt. kulør
salt, peber, paprika

Variant: Tilsæt eventuelt lidt tomatpure eller lidt fløde

Kartoffelmos
1 kg kartofler
2½ dl. Mælk
50 g smør
salt, peber

Løget hakkes og svitses i varm olie. Det hakkede kød tilsættes og vendes godt til det har fået farve.
Tilsæt bouillon, paprika, salt og peber, og lad retten snurre ved svag varme og under tætsluttende låg i ca. 15 min.
Ryst eller rør en jævning af med maizena og mælk eller vand, og rør den i kødblandingen. Lad retten koge igennem yderligere 5 minutter. Farv evt. med et par dråber kulør og smag til

med salt og peber.

Kartoffelmos
Kog kartoflerne uden salt i ca. 20 minutter - kartoflerne må ikke udkoges, og hæld dem op i en skål, hvor de først moses godt. 50 gram smør tilsættes, og kartoflerne piskes nænsomt med en håndmixer. Mælken hældes langsomt i til den rette konsistens er opnået, og kartoffelmosen smages til med salt og peber.

Rostbeef

Koges 15-20 min
brunes på alle sider
hviler 15 min

Fisk

Ristede fisk med urteris

2 personer
300 gram fisk i filetter
1 bundt forårsløg
2 gulerødder
1½ dl (125 g) ris
3 dl. Vand
evt. 1 citron
olie, salt og peber

Snit forårsløg og gulerødder fint og rist dem i lidt olie. Tilsæt ris og vand, lidt salt og peber. Lad det koge ca. 10 minutter og dampe under låg i yderligere ca. 10 munutter.
Krydr fisken med salt og peber og steg den på en god varm pande i lidt olie. Pynt med en citronbåd inden serveringen.

Fiskeboller på risbund

3 dl løse ris
1 stor ds fiskeboller (drænet vægt 360 g)

1 ds flåede tomater
1 groft hakket løg
½ tsk salt
groftkværnet peber
½ tsk timian

1 dl cremefraiche
1 æg
2-3 spsk revet ost

Risene koges og kommes i et ildfast fad. Tomater, løg, salt, peber og timian koges 6-8 min. cremefraiche, æg og ost røres sammen. Fiskebollerne fordeles over risen. Herover hældes væden fra tomaterne og til sidst cremefraiche blandingen.
Stilles i ovnen i ca. 20 min ved 225 grader til overfladen er lysebrun.

Fiskefileter med ostesauce

Ostesauce
2 spsk hvedemel
2½ dl mælk
25 g smør
100 g mild Danbo (ost) i små terninger
½ tsk groft salt, peber

Pisk mel og mælk sammen i en tykbundet gryde. Tilsæt smør. Bring saucen i kog under piskning, og kog den godt igennem. Bland osteterningerne i, og varm saucen igennem til osten er smeltet. Smag til med salt og peber.

½ kg fiskefileter
½ tsk groft salt
peber
1 spsk rasp
20 g smør

Tilbehør: Kartofler og gulerødder

Tilbered ostesaucen. Læg fiskefileterne fladt i et smurt ovnfast fad. Drys med salt og peber. Fordel ostesaucen over fiskene. Drys med rasp og fordel smørklatter hist og her.
Bag retten midt i ovnen ved 200° i ca. 30 minutter

Bemærk: retten kan varieres på mange måde. Se f.eks. ”Fuldkornsnudelret med kylling og cashew” og ”Vegetarisk fuldkornsnudelret med æg og svampe”

Pasta

Pasta al forno

(2 personer)
200 g pastaskruer
1 ds flåede tomater
½ tsk salt
groftkværnet peber
75 g ost

Pastaen koges mør og afdryppes. De flåede tomater moses med en gaffel og røres med slat og peber. Pasta, tomater go ost kommes lagvis i et smurt ildfast fad. Øversta lag skal være ost. Stilles i ovnen ca. 15 minutter ved 225 grader.
Kan serveres som selvstændig ret eller som tilbehør til en rest kød.

Italienske kødboller i chilisauce

500 g hakket oksekød
1 løg
1 dl havregryn (eller mel
1 spsk kartoffelmel
1.5 dl vand
1 æg
1 glas sorte oliven uden sten
1 spsk olie
salt, peber

1½ spsk mel
3 dl oksekødsbouillon
1 dl fløde 9%
1 dl sød chili-sauce
1 tsk tørret basilikum

Tilbehør: Pasta eller ris

Pil og hak løget fint.

Rør farsen af hakket kalve eller oksefars, havregryn, kartoffelmel, løg, vand, æg, salt og peber, og lad den hvile 10 minutter.

Form farsen til kødboller rundt om en stenfri oliven, og steg dem gyldne på panden i lidt olie.

Rør mel ud i koldt bouillon og tilsæt fløde, chilisauce, basilikum, salt og peber, og lad den koge i 3 min. Kom evt. kødbollerne op i saucen inden servering.

Serverer kødbollerne til pasta eller ris, evt. med en god salat til.

Mexicansk chili-pasta gryde

500 g hakket oksekød
1 løg
2 spsk olie
1 ds hakkede flåede tomater
70 g konc. Tomatpure
1 grøn peberfrugt
1 spsk mild chili
salt, peber

250 g pastaskaller

1 ds. Kidney bønner
125 g Cheddar ost

Varm olien i en gryde, tilsæt det hakkede løg og steg indtil det bliver blødt. Kom kødet i, brun det godt, tilsæt tomater m/væde, tomatpuré, grøn peber, chili, salt og peber. Lad det simre i 15 minutter.

I mellemtiden koges pastaskallerne i kogende, saltet vand. Hæld vandet fra.

Kom bønnerne uden væde i chiligryden og vend til sidst pastaskallerne i.

Kom i et ildfast fad og spred den revne ost over. Bag i forvarmet ovn ved 180 grader i 30 minutter.

Spaghettifad

500 g hakket oksekød
2 løg
2 ds flåede tomater
1 spsk timian
salt, peber
4 æg
4 dl skummetmælk
rasp
250 g spaghetti

Spaghettien koges.
Oksefars og hakket løg brunes i en gryde, flåede tomater og krydderier tilsættes.

Læg skiftevis spagetthi og kødsauce et ildfast fad, start med spagetti, slut med kødsauce.

Pisk æg og mælk sammen. Æggemassen hældes over retten, der drysses med lidt rasp. Retten bages i ovnen i ca. 30 min ved 175 grader.

Pastaomelet

300 g kold kogt pasta (ca. 150 g rå pasta)
3 æg
½ dl vand
100 g revet ost
½ tsk salt
½ tsk oregano
½ spsk hakket persille
20 g margarine til stegning
2-3 tomater.

Tilbehør: Groft brød og evt. grøn salat

Spagettien skæres i 5-6 cm lange stykker. Æg vand, ost, oregano og persille piskes sammen. Spagettien røres i. Margarinen gyldnes på panden, og æggemassen hældes på. Omeletten steger ca. 10 minutter ved jævn varme.
Omeletten vendes ved at lade den glide ud på et fad eller såg. Læg panden over og vend det hele rundt.
Tomaterne skæres i skiver og lægges på. Steger færdig 5-6 minutter under låg.

Fuldkornsnudelret med kylling og cashewnød

½ dl olie
1/4 dl soya
1 stk. lime (kan erstattes af citronsaft)
evt. ½ dl vand
1 stk. finthakket chili (efter smag)
3 fed hvidløg
15 g ingefær
250 g fuldkornsnudler
500 g kylling
250 g broccoli
1 stk. squash
100 g cashewnødder
Kog nudler efter pakkens anvisning.
Skær kyllingen ud i mundrette skiver.
Riv ingefær, pres hvidløg og hak chili fint. Kom olie, soya, limesaft, ingefær, hvidløg og chili på panden og lad det koge op.
Vend kyllingen i blandingen på panden, og lad det stå et par minutter. Skær broccoli i små mundrette stykker, og steg den med et par minutter.
Skær squash i små tern og vend squash og nudler i på panden.
Smages til med peber.
Når nudlerne er varmet op, er retten færdig.
Server retten med hakkede cashewnødder på toppen.

Bemærk: retten kan varieres på mange måde. Se f.eks. ”Asiatisk nudelret med laks” og ”Vegetarisk fuldkornsnudelret med æg og svampe”

Asiatisk nudelret med laks

½ dl olie
1/4 dl soya
1 stk. lime (kan erstattes af citronsaft)
evt. ½ dl vand
1 stk. finthakket chili (efter smag)
3 fed hvidløg
15 g ingefær
250 g fuldkornsnudler
500 g laks
1 stk. fennikel
300 g blomkål

Skær laksen ud i mundrette skiver.
Riv ingefær, pres hvidløg og hak chili fint. Kom olie, soya, limesaft, ingefær, hvidløg og chili på panden og lad det koge op.
Vend laksen i blandingen på panden, og lad det stå et par minutter. Skær blomkålen i tynde skiver, og steg den med et par minutter.
Snit fennikel fint, og vend fennikel og nudler i på panden.
Smages til med peber.
Når nudlerne er varmet op, er retten færdig.

Vegetarisk fuldkornsnudelret med æg og svampe

½ dl olie
1/4 dl soya
1 stk. lime (kan erstattes af citronsaft)
evt. ½ dl vand
1 stk. finthakket chili (efter smag)
3 fed hvidløg
15 g ingefær
250 g fuldkornsnudler
5 stk. forårsløg
4 stk. æg
250 g svampe, f. eks. champignon
250 g spidskål

Skær svampene ud i mundrette skiver.
Riv ingefær, pres hvidløg og hak chili fint. Kom olie, soya, limesaft, ingefær, hvidløg og chili på panden og lad det koge op.
Vend svampene i blandingen på panden, og lad det stå et par minutter. Skær spidskålen fint, og steg den med et par minutter.
Ægene slås ud i panden og røres i
Forårsløg snittes, og vendes i retten sammen med nudlerne.
Smages til med peber.
Når nudlerne er varmet op, er retten færdig.

Bemærk: retten kan varieres på mange måde. Se f.eks. ”Fuldkornsnudelret med kylling og cashew” og ”Asiatisk nudelret med laks”

Æg og Ost

Omelet

Grundopskrift
2 æg pr. person
1 spsk. olivenolie
Salt og peber

Grundopskrift:

Varm olien op i en pande med tefalbelægning til den er rygende varm. Imens piskes æggene grundigt sammen med et nip salt og lidt friskkværnet peber.

Massen kommes på panden, mens der piskes grundigt rundt med en gaffel. Efter ½ minut kommes fyldet på, og omeletten steges færdig og vendes ud på tallerkenen samtidig med, at man folder den ene halvdel over den anden.

Det er vigtigt, at en omelet ikke får for meget, men bevarer en fugtig overflade.

Forslag til fyld

Grønne asparges
4-5 grønne asparges pr. pers.

Er aspargesene helt spæde og friske, behøver man ikke at blanchere dem først. Er det den sædvanlige supermarkeds-kvalitet, skal de lige have et par minutter i letsaltet vand. Del dem i en 3-4 stykker, inden de kommes i vandet

Pinjekerner og gedeost
1 spsk pinjekerner pr. pers.
3-4 små skiver frisk, cremet gedeost pr. pers. Tynde skiver – så osten når at smelte på panden

Sæt panden på blusset ved god, middel varme.
Kom pinjekernerne på en pande (uden fedtstof, de er de er fede nok i sig selv). De begynder at tage farve efter lidt tid. Vær over dem og ryst panden. De skal ikke blive sorte, kun brune. Hæld dem i en skål.
Lav nu omeletten efter opskriften. Efter ½ minut kommes osten på. Skru eventuelt lidt ned for varmen, så osten lige får tid til at smelte uden at omeletten får for meget. Drys pinjekerner på og server.

Krydderurter
Frisk persille, purløg, kørvel, esdragon, basilikum

Frisk persille, purløg, kørvel, esdragon, basilikum etc. Hakkes fint og tilsættes æggemassen inden den kommer på panden.

Peperonata
(se selvstændig opskrift)

Løgtærte

dej
175 g mel
100 g koldt smør
½ tsk. groft salt
2-3 spsk. vand

Fyld
5 løg
150 g bacon i strimler
1dl fløde
1 dl mælk
2 æg
100 g revet ost
½ tsk. revet muskatnød
½ tsk. groft salt
peber

Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet (man kan med fordel bruge en foodprocessor). Tilsæt salt og vand og saml dejen. Lad dejen hvile i køleskab i 1 time.
Rul dejen ud, og beklæd en tærtebund med den. Prik huller i bunden med en gaffel, og bag dejen i 15 minutter ved 200 grader.
Svits bacon på en pande, og kom det i en skål. Skær løgene i tynde skiver og svits dem på panden. Kom dem i skålen med bacon. Tilsæt æg, fløde og mælk, salt og peber, og rør rundt til det hele er godt blandet. Fyld blandingen i tærtebunden, drys med revet ost, og bag den i 35 minutter ved 200 grader.
Serveres med grøn salat.

Løgtærte (fra Fakta)

(2 personer)
225 g tærtedej fra Maizena
5-6 løg
2 æg
75 g revet ost

Beklæd en tærteform med den færdigblandede tærtedej. Snit løgene i store ringe og svits dem i en gryde med lidt fedtstof og lidt vand til de er møre. Hæld løgene i tærten. Pisk æggene med vandet og hæld massen over løgene. Drys med den revne ost. Bages midt i ovnen i ca. 45 minutter ved 200 grader.

Variant: En del af løgene kan erstattes med tomater, peberfrugt eller rodfrugter.

Gratin

1½ dl mælk
1½ dl kogevand fra grønsagerne (kan erstattes med mælk)
90 g (ca. 1½ dl) mel
25 g smør
4 æg
½ tsk salt
groftkværnet peber

ca. 500 g letkogte grønsager eller en blanding af fisk og frosne grønsager
eller kød og grønsager.

Marrgarinen smeltes, melet røres i, mælk og grønsagsvand piskes i. Bringes i kog under piskning. Gryden tages fra varmen, og æggeblommerne røres i sammen med salt og peber. Æggehviderne piskes stive, og vendes i dejen sammen med grønsager, kød eller fisk. Hældes i et smurt fad, og drysses med rasp.
Bages nederst i ovnen i ca. 1 time (måske 15 min længere) ved 175 grader.

Osteæggekage

1løg
1 fed hvidløg
1 grøn peber
½ spsk olie
2 tomater
50 g mager skinke
50 g ost

5 æg
1 dl vand
½ tsk salt
gorftkværnet peber
½ tsk basilikum

Løg, hvidløg og grøn peber skæres i terninger og svitses på en pande i olien. Tomaterne skæres i kvarte, skinken skæres i strimler, osten skæres i terninger, Det hele kommes på panden og svitses et øjeblik.
Æg, vand, salt, peber og balisikum piskes sammen og hældes over grønsagerne. Æggekagen stivner ved jævn varme. Løft lidt i æggene, så det flydende kommer ned i varmen.
Serveres med salat.

Shakshuka

1 løg
1 rød peber
3 æg
1 ds. flåede tomater
2 fed hvidløg
1 tsk. spidskommen
1 tsk. papirka
evt. 100 g fetaost

Retten kan varieres må mange måder. Pointen er, at den skal bestå af en meget krydderet tomatsauce med æg ovenpå.

Løget skæres i ret tynde både, og svitses på en pande. Peberfrugten skæres i strimler og svitses med. Hvidløg og krydderier tilsættes, og svitses med et par minutter inden de flåede tomater tilsættes. Det hele simre i 10 minutter.
Hvis man vil tilsætte fetaost, så smulres den og røres i nu.
Det hele hældes i et ovnfast fad (man kan også fortsætte med en pande, hvis den har et låg, men retten kan godt brænde på), og man laver 3 små fordybninger, hvori 3 æg slås ud.
Æggene kan eventuelt prikkes i stykker og fordeles lidt ud.
Det hele sættes i ovnen ved 200 grader i ca. 10 minutter.
Æggene drysses med lidt salt, og det hele kan drysses med lidt krydderurter, f. eks. koriander, estragon, persille eller lignende.

Kartofler og grøntsager

Fransk kartoffelfad

(2 personer)
½ kg kartofler
1 løg
1 fed hvidløg
1 ds flåede tomater
1 tsk salt
1/4 tsk rosmarin
2 spsk hakket persille
½-3/4 dl revet ost

Kartoflerne skrælles og skæres i ca. ½ cm tykke skiver. Løget skæres i terninger, hvidløget presses eller skæres i terninger.
Tomater med væde, løg, hvidløg, salt, rosmarin og persille røres sammen, så tomaterne knuses. Kartofler og tomatblandingen kommes lagvis i et ildfast fad. Osten drysses over. Stilles i ovnen ca. 1 time ved 200 grader til kartoflerne er møre.

Tortilla

(Spansk kartoffelomelet)
(2 personer)

250 g kartofler
1 løg
2 spsk olie
½ tsk salt
4 æg
4 spsk vand

Tilbehør: Grøn salat og flutes

Kartoflerne skrælles og skæres i terninger.
Løget skæres i terninger.
Grønsagerne steges møre i olien ved jævn varme og drysses med salt.
Æg og vand piskes let sammen.
Kartoflerne tages af panden, og æggemassen hældes på.
Kartoflerne hældes i æggemassen, som stivner ved ret stærk varme.
Stik lidt i omeletten, så den flydende æggemasse kan komme ned i bunden.
Tortilla spises som frokostret eller let middagsret.

Kartoffelgullasch

1 kg kartofler
3 mellemstore, hakkede løg
50 g smør
1 el vand
2 tsk salt
3 spsk hvedemel
6 dl mælk
2 ds svinebov (ca. 450 g)
peber
¼ tsk revet muskatnød
3 spsk friskhakket persille

Skræk kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Svits løgene i gyldent smør i en gryde. Tilsæt kartofler, vand og halvdelen af slatet. Kog retten i ca. 15 minutter til kartoflerne er næsten møre. Rør melet ud i 1 dl af mælken. Kom resten af mælken i gryden, og bring retten i kog. Tilsæt jævningen. Kog retten igennem under omføring i 4-5 minutter. Skær boven i små firkanter og kom dem i. Smag til med krydderierne. Tilsæt persillen lige inden serveringen.

Farseret blomkål

1 lille blomkål
ca. 400 g hakket kalve- og flæskekød
salt, peber
3 spsk mel
1 løg
1 æg
1½ dl mælk
150 g frosne ærter eller blandede ærter og gulerødder
evt. 1 pakke (ca. 150 g) bacon i tynde skiver
smør til stegning

sauce
50 g smør
3 spsk mel
2 dl grønsagsvand
2 dl fløde
salt, hvid peber
1 bdt persille

Kog blomkålet i let saltet vand (2t par dl) i 7-8 minutter. Rør en smidig fars af hakket kød, kryderrier, revet løg, mel, æg og mælk, og rør ca. 150 g optøede ærter (og evt. gulerødder i). Læg blomkålet i et smurt fad, og dæk det med farsen over i et jævnt lag, så kålen er helt dækket. (prøv også at dække blomkålets bund). Pak det hele ind i bacon (eller drys med rasp eller pensl med et par skefulde smeltet smør), og bag ca. 45 minutter ved 200 grader nederst i ovnen.
Brug eventuelt kogevandet til at lave en sauce med stuvede ærter og gulerødder.
Tilbered saucen af smeltet smør som tilsættes mel. Tilsæt varmt blomkålsvand og fløde til en jævn, ikke for tynd sauce, som koget igennem. Vend frosne ærter og gulerodsterninger i, og smag til med salt og peber.

Løgfars

500 g skalotteløg
3/4 dl rasp
2½ dl mælk
500 g hakket kalve- og flæskekød
1 æg
1 tsk salt
groftkværnet peber

2 spsk hakket persille
1 tsk revet citronskal
evt. 1 fed hvidløg
15 g margarine

tilbehør: kartofler eller groft brød og grøn salat

Løgene koges 3 min, afkøles lidt og pilles. Raspen udblødes i mælken. Hakket kød, æg, salt og peber røres i.Farsen må ikke blive for fast.
Farsen fordeles i et fladt ildfast fad. Løgene stikkes ned i farsen.
Persille, citron og evt. presset hvidløg fordeles over løgene, og til sidst lægges nogle små margarineklatter. Stilles i ovnen 40-45 minutter ved 200 grader.

Kartoffelfrokostsalat

374 kg kogte kolde kartofler 1 løg ½-1 agurk
2 æg (kogt 8 min)
1 æble
100 g kogt hamburgerryg eller føget skinke

200 g hytteost
1 tsk Dijonsennep
3 spsk hakket persille
½ tsk salt
groftkværnet peber

Kartoflerne skæres i skiver. Løg, agurk, æg, æble og hamburgerryg skæres i tern. Ingredienserne kommes lagvis i en skål. Hytteosten røres med sennep og persille, smages til med salt og peber og fordeles over salaten.

Janssons fristelse

1 kg kartofler
2 løg
1 dåse ansjoser i lage
50 g smør
3 dl fløde
evt. lidt mælk
2 spsk rasp
peber

Riv kartoflerne groft, eller skær dem i tynde strimler, og snit løgnen fint. Læg et lag kartofler i et smurt ildfast fad, drys med hakket løg, og læg nogle ansjosfileter over. Drys med peber og evt. lidt salt (ikke for meget, for ansjoserne er ret salte), og gentag, til det hele er brugt op. Det sidste lag skal være kartofler. Hæld fløde blandet med ca. 3 spiseskeer lage fra ansjoserne eller lidt mælk over, og drys med rasp
Tilberedes ved 200 grader i 1 time. Pas på at overfladen ikke bliver for mørk. Dæk eventuelt med stanniol noget af tiden.

Simre-retter

Osso Buco

- 6 personer

- Ingredienser:
- 9 pæne skiver kalveskank - 2-3 cm i tykkelsen
- 2 store løg
- 4-5 fed hvidløg
- 3 gulerødder
- ½ selleri
- 2 stængler blegselleri
- 2 dåser flåede tomater
- ca. 100 gr. koncentreret tomatpuré
- Ca. 3 dl tør hvidvin
- Ca. 7-8 dl oksebouillon
- Olivenolie
- 4-5 spsk. mel
- salt og peber

Fremgangsmåde
Klip kalveskank-stykkerne et par steder i kanten, så de ikke senere "krøller op", vend dem i mel blandet med salt og rigeligt peber og brun dem i gryden i en pæn slat olivenolie. Det må gøres i flere omgange, da man ikke får plads til hele holdet på en gang. Sæt kødet til side efter bruningen.

Løg samt hvidløg hakkes relativt fint og klares i gryden i resten af olien. Det kan være nødvendigt at tilsætte lidt mere. Imens dette sker, hakkes gulerødder, selleri og blegselleri også temmelig fint (brug en blender eller lignende).
Alle de hakkede grøntsager kommes ned til løgene og sauteres igennem. Så kommes hvidvin, flåede tomater og tomatpuré ved. De flåede tomater må godt moses lidt ud i gryden.

Så fordeles buco'erne i gryden. De må godt ligge i lag, men sørg for at der er grøntsager i bunden og på toppen. Hæld bouillon på til kødet lige er dækket.

Skru helt ned for blusset, og man lægger låg på. Retten simrer i mindst 2 ½ time eller til kødet er smeltende mørt. Det kan godt være nødvendigt at røre et par gange undervejs, så intet brænder fast i bunden, men gør det med venlig hånd, så buco'erne ikke går i stykker.

Serveres med ris eller kartoffelmos.

Svineskank med æble og rodfrugter

(6 personer)
2 svineskanke på hver 1-1½ kg
6-8 laurbærblade
4-5 kviste timian
½ L god æblemost
4 løg
2 små eller 1 stor knoldselleri
500 g persillerod
(mængden kan øges, og andre rodfrugter kan anvendes, f.eks. gulerødder eller pastinak)
4 æbler, f.eks. cox holstein
2 dl havtorn (bær uden stilke og blade)

groft salt og peber

Ris sværen som til flæsksvær (i strimler eller tern), og gnid med salt og peber. Stil skankene på højkant i en stor bradepande, læg laurbærblade og timianstilke ved, gerne ind under under skankene, og tilsæt æblemost.
Stil fadet nederst i ovnen og tænd på 175 grader.
Steg i 2-2½ time. Hvis det er nødvendig at lægge skankene ned, så vendes de cirka halvejs.
Pil løgene, og skær dem i både. Skæl selleri og persillerødder, og skær dem i passende stykker (3-5 cm). Læg rodfrugterne i fadet rundt om skankene, og steg videre i 30 minutter.
Skær æblerne i både, fjern kærnehuset, og læg også dem i fadet rundt om skankene. Steg videre i 15 minutter.
Tilsæt havtorn, og steg videre i 5 minutter.
Skankene skal stege til kødet er meget mørt og let slipper benet. I alt ca. 3 timer.
Inden serveringen skæres kødet fra benene, og fedt og blødt skind fjernes.
Kødet spises sammen med grønsagerne og stegeskyen, eventuelt med brød eller kartofler til.

Braiserede svinekæber

1 kg svinekæber
1 løg i tern
5 fed hvidløg
2 store gulerødder
½ L rødvin
½ L hønsefond
½ L vand
5 laurbærblade
1 kvist rosmarin
salt og peber

Sauce
200 g perløg – pillede
200 g flæsk i grove tern
3 store gulerødder
2 store pastinakker
½ bundt persille
100 g smør

Skær hinderne af svinekæberne og brun dem på en pande. Brun løg, gulerødder og hvidløg.
Kom svinekæber og grøntsager i en gryde, tilsæt rødvin, hønsefond og vand. Kødet skal være dækket (tilsæt evt. mere vand), og lad det simre i 1,5 timer. Hold øje med, at kødet er dækket (tilsæt evt. mere vand).
Når svinekænerne er møre tages de op og lægges til side. Resten af fonden sigtes, og koges ind til saucen (den skal være kraftig)

Sauce: brun flæsk og grøntsager af og tilsæt den nekkogte fond. Inden serveringen vendes smøret og persillen i, og saucen smages til med salt og peber.
Kødet lunes i saucen lige inden serveringen.

Serveres med kartoffelmos eller evt. bare med kartofler

Gullashsuppe med vinterens rodfrugter

600 g okseyderlår (andet oksekød, f.eks. oksebov, kan bruges)
1 pk bacon i tern eller strimler
1 løg
1 rød peberfrugt
1 gulerod
½ knoldselleri
1 stor bagekartoffel
½ rød chili (kan erstattes af lidt tørret chili)
1 ds hakkede fl. tomater
1 spsk koncentreret tomatpure
1 spsk olivenolie
1 spsk paprika
salt og peber
timian eller basilikum
maizena
(andre rodfrugter eller blegselleri kan bruges)

Tilbehør: lyst brød, f.eks. flutes

Steg bacon gyldent og læg det på fedtsugende papir.
Skær løget i tern, hak chilien meget fint og vend dem i lidt olie i gryden sammen med paprika.
Skær kødet i små tern, kom det ved, og vend det hele godt sammen.
Skær peberfrugt, gulerod, selleri og kartoffel i tern og kom det i gryden.
Tilsæt tomater, bacon og timian/basilikum, og spæd op med vand til i alt 3 liter.
Krydr med salt og peber, og lad suppen simre i en time.
Pisk let i suppen så kartoflerne kan jævne suppen. Tilsæt lidt maizena udrørt i vand, for at få suppens konsistens passende.

Suppe

Minestrone

75 g hvide bønner
1 l vand
1 tsk salt

1 porre
1 sitlke bladselleri
2 spsk grofthakket persille

2-3 gulerødder
1 ksrtoffel
½ l bouillon eller vand

50 g pasta eller nudler
salt, peber

Bønnerne lægges i blød i koldt vand i 8-10 timer, og koges ca. 3/4 time i 1 l frisk vand. Kogevandet hældes fra og gemmes.
Porre og bladselleri snittes fint og svitses i olien sammen med persillen.
Gulerødder og kartoflen skæres i terninger og tilsættes sammen med bouillon og bønnevandet. Suppen småkoger under låg ca. 3/4 time.
Pastaen koges efter anvisningen på pakken og tilsættes sammen med bønnerne. Suppen smages til med salt og peber.

Andet

Pizza (grunddej)

4-6 personer
25 g gær
2 dl lunken vand
½ tsk salt
1 spsk olie
ca. 330 g (5½ dl) hvedemel

Hæve ½ time et lunt sted. Dejen slåes ned og rulles ud. Kanten foldes eventuelt. Fyldet fordeles. Efterhæver ca. 20 min. Bagetid 20-25 min ved 200 grader.

Tærtedej (ikke kager)

200 g mel
125 g smør eller margarine
1/4 tsk salt
1 spsk vand

Margarinen smuldres i melet. Salt ov vand tilsættes og dejen ældtes sammen. Hviler i køleskab 1 time eller længere.

Fyldt horn

2 dl mælk
25 g gær
75 g margarine
50 g (1 dl) knækket hvede
350 g (6 dl) hvedemel
1 tsk salt
fyld
250 g champignon
100 g røget skinke
2 hårdkogte æg
50 g revet ost

Æg til pensling

Hæver ½ time. Slåes ned og udrulles til en stor trekant. Fyldet fordeles indtil ca. 1 cm fra kanten.
Dejen rulles ret stramt og formes som et horn.
Efterhæver ca. 20 min.
Bages ca. ½ time ved 200 grader

Lammekølle

(6 personer)
1 lammekølle med ben (ca. 1½ kg)
1 tsk salt
groftkværnet peber
1 kg kartofler
6 skalotteløg
2 fed hvidløg
1 tsk merian
1 tsk rosmarin
2½ dl bouillon
Lammekøllen gnides mad salt og peber. Kartoflerne skrælles og skæres i skiver.
Kartofler, løg, salt, peber, hvidløg, merian og rosmarin blandes i en lille bradepande. Bouillon hældes ved.
Lammekøllen lægges oven på kartoflerne. Stilles i ovnen i 1½-1 3/4 time ved 160 grader, afhængig af hvor rosa man ønsker kødet.
Køllen pakkes i alufolie, og hviler i ca. 20 min. Kartoflerne stilles atter i ovnen, hvis de ikke er helt møre, og serveres til kødet.

Vildtgryde

400 g vildtkød i tern
3 gulerødder
250 g champignon
150 g bacon i tern
150 g cocktailpølser
2 dl rødvin
1 dl bouillon
2 dl piskefløde
1-2 spsk ribsgelé

De skrællede gulerødder skæres i tern og svitses i lidt smør samen med bacon og de rensede champignon. Lad det stege under omrøring i nogle minutter. Vildtkødet i tern brunes i smør i en gryde og krydres med salt og peber. Hæld bouillon og rødvin ved og tilsæt de blandede svitsede grøntsager og bacon og tilsæt fløden. Lad det småkoge i ca. 45-50 minutter. Tilsæt cocktailpølserne, og smag til med lidt ripsgelé.
Saucen kan med fordel jævnes med 1-2 spsk maizena udrørt i lidt vand eller bouillon.

Serveres med små, smørstegte kartofler og en let Waldorffsalat eller med kartoffelmos.

Gratinerede pandekager

(8-10 stk)
dej
90 g (1½ dl) mel (bedre med 125 g)
1 knsp salt
3 dl mælk
2 æg

25 g smør

fyld
300 g hakket oksekød
1 hakket kød
20 g margarine
1 tsk salt
groftkværnet peber
½ tsk timian
2 spsk koncentreret tomatpuré
½ dl vand
1 dl fløde
1 tsk maizena

50-75 g revet ost

Dejen bages til 8-10 tynde pandekager.
Kød og løg svitses. krydderier, tomatpuré og vand tilsættes, og det småkoger ca. 10 min.
Fløde og maizena piskes sammen, tilsættes fyldet, og koges igennem.
En skefuld fyld lægges på hver pandekage, som rulles sammen og lægges i et ildfast fad.
Osten drysses over.
Gratineres 10-15 min ved 225 grader til osten er blevet gylden.

Baked Beans

(parenteserne svarer til 1 person)
500 g hvide bønner (170 g)
2-3 ds. hakkede flåede tomater (1 ds.)
2 løg (1 løg)
2-3 spsk. olivenolie (1 spsk.)
krydderurter, f.eks. persille eller basilikum
3 spsk. vineddike (1 spsk.)
1 spsk. sukker (1 tsk.)
100 g bacon (kan undværes)

Serveres med f.eks. spejlæg, bacon eller røget medister i stykker.

Læg bønnerne i blød i koldt vand natten over. Kog bønnerne i 45 minutter. Hak løget og switch det i olien. Kom eddiken ved sammen med sukkeret og rør rundt indtil væden er næsten fordampet. Kom tomaterne ved sammen med bønnerne, og lad de koge under

omrøring i et par minutter. Kom det hele i et smurt ildfast fad, og bag det i ovnen ved 150-160 grader i 1 – 1½ time. Den sidste ½ time kan man komme f.eks. røget medister oven i. Kan også serveres med bacon og æg.

Chili con carne

4-500 g hakket oksekød
250-300 g hvide eller brune bønner (eller 1 ds. kidneybønner, drænet)
2 dl røde linser
2 røde peberfrugter
2 store løg
1 dåse hakkede flåede tomater
2 små dåser koncentreret tomatpure
2 dl bouillon
2 dl rødvin
1 dl fløde
2 fed presset hvidløg
1 spsk. paprika
3 tsk. tørrede chiliflager eller 3-5 friske chili
1 tsk. cayennepeber
1 tsk. spidskommen
1½ tsk. salt
1 tsk. peber
olivenolie
Linserne kan udelades. Så bruges ca. 100 g mere kød og 2 dl mindre væske,

Serveres med groft brød eller flutes.

Læg bønnerne i blød i koldt vand mindst 12 timer (gerne natten over). Kog bønnerne i 45 minutter, og hæld vandet fra. Bland tomater og krydderier i en gryde, Hak løgene og de grønne pebre i tern og switch dem i olivenolie, og kom dem i gryden. Switch kødet, og kom det i gryden. Lad retten småkoge i . Skær chilien i små stykker og tilsæt dem sammen med de øvrige ingredienser. Lad retten småkoge i 30 minutter (gerne længere).
Retten kan med fordel tilberedes i en CrockPot, 3 timer på høj eller 6 timer på lav.

Moussaka

3 auberginer (ca. 750 g)
(den ene kan eventuelt erstattes med nogle kartofler)
1½ tsk. groft salt
50 g smør til stegning

Kødsauce:
2 hakkede mellemstore løg
2 fed hvidløg
600 g hakket oksekød
30 g smør
1 dåse koncentreret tomatpure (ca. 140 g)
1 dl vand

2 tsk. groft salt
peber

Bechamelsauce:
30 g smør
3½ spsk. hvedemel
6 dl kogende mælk
½ tsk. groft salt
peber
1 tsk. muskatnød
150 g revet mind ost
2 spsk. rasp

Skær auberginerne i 1 cm tykke skiver. Drys med salt og lad dem trække ca. 10 minutter. Dup dem tørre og rist dem på panden.

Kødsauce: Svits køg, hvidløg og kød. Tilsæt tomatpure, vand, salt og peber. Lad saucen kove ved svag varme ca. 5 minutter.

Bechamelsauce: Smelt smørret i en tykbundet gryde. Tilsæt mel og bag det godt sammen. Kom halvdelen af mælken i. Når saucen koger, tilsættes resten a mælken lidt efter lidt. Tilsæt krydderier og ost. Lad saucen koge godt igennem.

Læg halvdelen af auberginerne i et smurt ovnfast fad (hvis den ene ad augerginerne erstattetes med kartofler, så lægges disse nederst). Fordel kødblandingen ovenpå og dæk med resten af auberginerne. Hæld bechamelsaucen over retten og drys med rasp.

Bag retten midt i ovnen ca. 50 minutter ved 180º.
Serveres evt. med grøn salat og ciabattebrød.

Tilbehør

Flødekartofler

(8-10 personer)
2 1/4 kg kartofler
3/4 tsk revet muskatnød
4½ tsk groft salt
frisk kværnet peber
3/4 l fløde

Kartoflerne snittes i tynde skiver og fordeles i 2 smurte fade. Resten hældes over.
Ca. 1 time ved 200 grader.

Kartoffelmos

1 kg kartofler
1-2 dl mælk
50 g smør
1 tsk groft salt
frisk kværnet peber

Skræl kartoflerne, skær dem i mindre stykker og kog dem godt møre uden salt i vandet. Hæld vandet fra, ag damp den helt tørre.
Mos kartoflerne, og tilsæt mælk lidt efter lidt. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.

Kartoffelgratin

1 kg store kartofler
2 grofthakkede zittaurløg
1 tsk groft salt
friskkvrnet peber
5 dl Mornay sauce

Skræl kartoflerne og skær dem i tykke skiver. Skyl dem godt og tør dem. Læg kartoffelskiverne lagvis med løg og krydderier i et smurt ovnfast fad (ca. 20 x 30 cm). Hæld Mornay saucen over og bag kartoflerne midt i ovnen i ca.1 time ved 200 grader.
Serveres til stegte koteletter, karbonader eller røget skinke..

Kold kartoffelsalat

2½ dl ylette naturel eller ymer
2½ dl cremefraiche
1-2 spsk revet charlotteløg
2 tsk groft salt
1/4 tsk hvid peber
1-2 spsk sød fransk sennep
1 tsk citronsaft
3/4 kg små kogte, faste kartofler
3 spsk klippet persille
2 spsk klippet purløg

Bland ylette og cremefraiche, og smag salatsaucen til med løg og krydderier. Skær kartoflerne i ikke for tynde skiver og vend dem i salatsaucen mindst ½ time før serveringen.

Varm kartoffelsalat

800 g små, faste, kogte kartofler
2 mellemstore zittauerløg
50 g smør

2 spsk mel
3 dl bouillon
2 dl fløde
1 dl eddike
3 spsk sukker
1 tsk groft salt
hvid peber

Kog kartoflerne netop nøre, og lad dem køle lidt af. Halver løgene på langs og skær dem i tynde skiver. Smelt smørret, tilsæt løgene, løg låg på, og tilbered dem ved ikke for høj varme i ca. 10 minutter (de skal ikke blive brune). Drys løgene med mel og lad det bage igennem. Tilsæt bouillon, fløde. eddike og sukker, og lad det simre i 5-10 minutter. Smag til med salt og peber. Skær kartofler i skiver og kom dem i saucen, og lad dem varme igennem

Marinerede kartofler

1,2 kg små nye kartofler

Marinade:
5 spsk. olivenolie
3 spsk. balsamico-eddike
1-2 fed presset hvidløg
(eller 1 spsk. hakket dild, 3 spsk. hakket purløg eller 1 spsk. herpes de provence)
salt og peber

Eventuelt
250 g spæde spinatblade
250 g rød salat, f.eks. lollo rosso
100 g cornichoner (meget små agurker)

Skyl og skrub kartoflerne, og skær dem eventuelt i mindre dele (f.eks. 1 1/2 cm tykke skiver). Kog dem i 12-15 minutter til de er møre, men stadig har lide bid.
Hæld kartoffelerne til afdrypning i en sigte, og lad dem køle af.
Pisk ingredienserne til marinaden sammen, og vend kartoffelskiverne heri. Stil retten tildækket i køleskab i mindst 1 time (vend kartoflerne i marinaden et par gange).

Forslag til servering: Læg salatblade på et fad - pluk store blade i mindre stykker - og læg kartoflerne ovenpå. Hæld marinaden over, hak cornichonerne groft, og drys dem over.

Grønsager med ostesauce

Ostesauce

2 spsk hvedemel
2½ dl mælk
25 g smør
100 g mild Danbo (ost) i små terninger
½ tsk groft salt, peber

Pisk mel og mælk sammen i en tykbundet gryde. Tilsæt smør. Bring saucen i kog under piskning, og kog den godt igennem. Bland osteterningerne i, og varm saucen igennem til osten er smeltet. Smag til med salt og peber.

150 g rå groft revne kartofler
2 groftrevne gulerødder (175 g)
1-2 porrer i tynde skiver (150 g)
½ tsk salt
1 spsk rasp
20 g smør

Tilbered ostesaucen. Læg grønsagerne i et smurt ovnfast fad. Drys med salt. Hæld ostesaucen over. Drys med rasp og fordel smørklatter hist og her. Sæt fadet midt i ovnen, og bag retten ved 200° i ca. 45 minutter.
Serveres som tilbehør til lammekoteletter, svinekoteletter eller andet svinekød.

Rösti

(pr. person)
ca. 300 g kartofler
½-1 æg
2 spsk. hvedemel
1 tsk. groft salt

Kartoflerne rives groft, så meget af vandet som muligt presses ud af dem. De reven kartofler blandes med mel, salt og æg.
En bageplade dækkes med bagepapir, som smøres med olivenolie. De revne kartofler formes på pladen til små flade röstis (ca. 8-10 cm i diameter og 2 cm i højden), og dryppes med olivenolie.
Bages ved 200 grader i ca. 30 minutter til de er let gyldne.

Variationer:

- Man kan tilsætte revet løg eller revet ost til de revne kartofler.
- Man kan tilsætte fintskårne friske krydderurter, for eksempel rosmarin, basilikum eller persille.
- Røsti kan også laves af en blanding af andre rodfrugter, for eksempel persillerod, gulerødder, pastinak og knoldselleri

Hasselback kartofler

1½-2 kg. kartofler
Olie
Paprika
Salt

Kartoflerne skrælles og en tynd bund skæres af (så de kan stå stabilt). Kartoflerne snittes lodret med ca. ½ cm. afstand (jo tyndere jo bedre). Snittene skal gå næsten (men ikke helt) gennem kartoflen (læg kartoflen ved siden af et skærebræt, og skær ned til skærebrættet).

Kartoflerne stilles i et smurt ildfast fad, pensles med olie og drysses med salt op paprika.
Fadet stilles i en ovn ved 200 grader (måske 225 grader) i en time.

Variationer:

- Drys med salt og paprika og læg en tynd skive smør over.
- Efter ca. 40 minutter tages fadet ud, og kartoflerne drysses med revet parmesan og rasp.
- Efter ca. 50 minutter tages fadet ud, og kartoflerne drysses med revet cheddar
- Kan serveres med en klat fed cremefraiche på hver kartoffel

Porrekartoffelgryde

5-6 porre (ca. 1 kg)
15 g margarine
½ kg kartofler
¼ l bouillon
½ tsk. Salt
peber
muskat
1 dl fløde
2 tsk. Maizena

Porrerne skæres i ca. 3 cm lange stykker der svitses i en gryde i margarinen. Bouillon tilsættes.
Kartoflerne skrælles og skæres i mellemtykke skiver og kommes i gryden sammen med salt, peber og muskat.
Småkoger i ca. 15 minutter til grønsagerne er møre.
Fløde og maizena røres sammen og tilsættes. Retten varmes igennem.

Serveres som tilbehør til farsretter, hamburgerryg, skinke eller en rest kød.

Stegte små tomater

400 g små tomater (dadel-, blomme- eller cherrytomater)
1½ spsk olivenolie
2 fed hvidløg
1 tsk rørsukker
lidt salt
evt. et bundt forårsløg

Det hele kommes i en gryde og simre ved svag varme i ca. 10 minutter.
Retten kan også tilberedes i ovn i et ildfast fad ved 175 grader i 20 minutter.

Tomatsalat

4-6 tomater
1 lille løg
1 spsk purløg eller persille

marinade:
4 spsk olie
4 spsk vineddike
1 fed presset hvidløg
salt, peber

Tomaterne skæres i tynde skiver. Løget hakkes. Tomater, løg og purløg lægges i en skål. Marinaden rystes og hældes over. Salaten skal helst trække ½ time for serveringen.

Stuvning

500 g grøntsager, f.eks. ærter og gulerødder
1 dl vand og 2 dl mælk, eller evt. 3 dl vand (f.eks. kogevand fra grøntsagerne)
20 g margarine
20 g mel (3 spsk)
salt og peber

Grøntsagerne koges. Margarinen smeltet i en gryde og melet røres i. Gryden tages af varmen, og vandet tilsættes lidt ad gangen under piskning. Stuvningen koges i et par minutter og smages til med salt op peber. Grøntsagerne tilsættes.

Tzatziki

½ l yoghurt
½-1 spsk olie
1 fed presset hvidløg
1 tsk citronsaft
½ tsk salt
½-1 agurk (ca. 200 g)

Yoghurten hældes til afdrypning i et kaffefilter i 3-4 timer.
Yoghurten kommes i en skål og føres med olie, hvidløg, citronsaft og salt.
Agurken skæres i meget små terninger eller rives groft og tilsættes.
Spises som tilbehør til lam, som dip eller som forret med sorte oliven og groft brød.

Kold dildsauce

200 g creme fraiche
1 spsk. citronsaft
½ tsk. salt
dild (meget)

Rør creme fraiche ,ed citronsaft, salt og meget tørret dild.

Ratatouille

2 løg
1-2 grøn peber
1 aubergine (ca. 250 g)

1-2 courgetter (ca. 300 g)
4-5 tomater (ca. 300 g) (eller 1 ds. flåede tomater)
3 fed hvidløg
2 spsk olie
salt, peber

Løgene skæres i både eller tern og svitses i olien sammen med det knuste hvidløg.
Peberfrugten skæres i strimler eller tern og svitses med. Aubergine og courgetter skrælles eventuelt, skæres i skiver eller terninger og blandes i sammen med tomater i både og hvidløg.
Koger under låg ved svag varme i 20-30 minutter.
Smages til med salt og peber.

Peperonata

6 peberfrugter - røde, gule og grønne
1 stort løg
1 dåse flåede tomater
3-4 fed hvidløg
Lidt timian
Lidt rosmarin
2 store spsk. olivenolie
Salt, peber og sukker

Rens peberene i stand og udskær dem groft. Skræl løg og hvidløg og hak begge dele. Varm olien op på en pande og kom løg og hvidløg på, og sauter til løgene er gennemsigtige.

Kom peberene på panden sammen med krydderurter og lad det hele stege ved middel varme til peberene begynder at falde sammen. Kom flåede tomater på og evt. lidt vand, og lad peperonataen koge til alt er mørt, ca. 20 minutter. Smag til med salt, friskkværnet peber og lidt rørsukker.
Kan bruges som fyld i en omelet eller som tilbehør til mange andre retter.

Græsk salat

1 grøn peber
1 rødløg
500 g cocktailtomater
200 g feta i tern
100 g sorte oliven (gerne med sten)
½ dl. olivenolie
3 spsk. lys eddike
salt og peber

Skær peberfrugt og rødløg i tynde skiver og halver tomaterne.
Vend det hele med olie, eddike, salt og peber.

Ris i peberfrugtssauce

6 dl. Basmati-ris
3 peberfrugter
1 fed hvidløg
30 g reven parmesan
1 porre skåret i meget tynde ringe
olivenolie
salt og peber

Start med at skære peberfrugterne i strimler og bag dem møre i ovnen i ca. 20 min ved 160 grader.
Kom herefter peberfrugterne i en blender sammen med hvidløget. Blend det sammen til en ensartet masse sammen med lidt olivenolie. Tilsæt parmesanen og blend glat, smag til med salt og peber.
Kog risene som anvist på pakken, og vend de varme ris sammen med peberfrugtpuréen og porrerne, smag til med salt og peber. Pynt evt. Med lidt parmesan.

Saucen kan også bruges til for eksempel pasta.

Syltede rødløg

2 rødløg
1½ dl. Æbleeddike (5%)
1 dl (85 g) rørsukker
10 sorte peberkorn
1 tørret laurbærblad

Snit løgene i tynde ringe. Hæld eddike og rørsukker i en gryde og opvarm det til kogepunktet. Vent til al sukkeret er opløst.
Skyl et glas med løg i kogende vand (brug eventuelt atamon). Kom de snittede løg i glasset, sammen med peberkorn og laurbærbladet og hæld eddike/sukker blandingen over, og sæt låget på glasset. Når glasset er kølet sættes det i køleskabet.
De syltede rødløg er klar til brug efter 24 timer, og kan holde sig ca. 2 uger i køleskab.

Braiseret bladselleri og gulerødder

4-5 stilke bladselleri
4-5 tynde gulerødder

20 g smør
3/4 dl. vand
1/2 tsk. salt
peber

Bladselleriens stængler og gulerødderne skæres i ca. 5 cm lange stykker.
Smør vand og salt kommes i gryde, og opvarmes til smøret er smeltet. Bladselleri og gulerødder dampes heri i ca. 15 minutter ved svag varme og under låg.
Låget fjernes, og der skrues lidt op for varme, så vandet dampes af, og bladselleri og gulerødder gyldner en smule i smøret.

Sauce/sovs

Sursød sauce

(Til 2 personer)
2 dl vand
3 spsk eddike
3 spsk sukker
1 spsk (konc.) tomatpuré
1 spsk citronsaft
1 spsk sojasauce
1 spsk kartoffelmel

Alle ingredienser blandes i en gyde og koges igennem ved svag varme i et par minutter.

Brun sovs (min)

(Til 2 personer)
30 g smør
2-3 spsk mel
3½ dl suppe eller bouillon
Salt og peber
Kulør
Evt. fløde, tomatpure, rødvin eller sukker

Smelt smørret i gryden, tilsæt melet og pisk godt, så det samler sig.
Hæld derefter ca. 1 dl af den varme suppe i gryden og pisk igen, til det er blevet en ensartet masse. Gentag dette, til du har brugt al suppen. (Tip: gem ½-1 dl suppe til at justere konsistensen til sidst)
Kog sovsen ved svag varme i 5-10 minutter. Tilsæt kulør og smag til med salt, peber.
Juster eventuelt konsistensen med det sidste suppe.

Variationer

1. Tilsæt 1-2 spsk ribsgele (før kulør).
2. Erstat 1-1,5 dl af væsken med fløde eller rødvin.
3. Udelad kulør, og erstat 1-1,5 dl af væsken med hvidvin

4. Erstat 1-1,5 dl af væsken med rødvin, Snit et løg meget fint, brun i smør til det bliver gyldent, og tilsæt det til saucen
5. Tilsæt 1-2 spsk tomatpure.
6. Tilsæt 1-2 spsk gastrik

tips: lav en ekstra dl bouillon til at justere konsistensen med til sidst.

Paprika sauce (min opskrift)

(Til 2 personer)
30 g smør
2-3 spsk mel
3½ dl suppe eller bouillon
2-3 spsk. papirka
1 dl. cremefraiche
Salt

Smelt smørret i gryden, tilsæt melet og pisk godt, så det samler sig.
Hæld derefter ca. 1 dl af den varme suppe i gryden og pisk igen, til det er blevet en ensartet masse. Gentag dette, til du har brugt al suppen. (Tip: gem ½-1 dl suppe til at justere konsistensen til sidst)
Kog sovsen ved svag varme i 5-10 minutter.
Tilsæt paprika og cremefraiche.
Juster konsistensen med det sidste suppe.

Appelsinsauce

2 dl hønsebouillon
3/4 dl appelsinsaft
0,5 tsk revet appelsinskal
3 spsk vand
majsstivelse

Bring bouillon i kog. Tilsæt appelsinsaften og den revede appelsinskal. Rør majsstivelsen ud i vandet og rør den i. Lad saucen koge igennem. Smag til med salt og peber.

Hvidvinssauce

2 dl hvidvin
1-2 dl fløde
1 dl bouillon
½ tsk estragon
1 finthakket chalotteløg
2 stilke persille
salt, peber
evt. kulør

Hvidvin, bouillon, estragon, løg og persille koges sammen ca. 15 min. Blandingen sies og tilsættes fløde. Smages til med salt og peber. Tilsæt evt. kulør.

Rødvinssauce 1

½ fl rødvin
100 g champignon
1 lille løg
1 liter oksefond
mel
kulør

Løget finhakkes og champignon skæres i skiver. Det puttes i en gryde, og rødvinen tilsættes. Vinen koges ned til ca. det halve og der tilsættes oksefond. Det hele koges godt igennem og jævnes. Smages til med salt og peber.

Rødvinssauce 2

1-2 skalotteløg
250 g champignoner
50 g Smør
1 dl. Rødvin
2 dl. piskefløde 38%
0.25 tsk. Groft salt
kulør

Løgene pilles og hakkes, champignonerne renses og skæres i skiver.
Løgene svitses i en pande i smør, herefter tilsættes champignonerne og løg og champignoner svitses i 3-4 minutter.
Rødvin og piskefløde tilsættes, og det hele koger ca. 5 minutter, eller til den er jævn.
Smages til med salt og peber, kulør tilsættes.

Whiskysovs

1 lille dåse tomatpuré
Samme mængde tomatketchup
2 tsk. rosmarin
1½ tsk. sukker
Et par dråber whisky essens
2 dl. sød eller letmælk
Jævning
Salt & peber

Ingredienserne blandes på panden i fedtet fra f.eks. dine bøffer, når de er færdigstegte.

Pandesauce med piskefløde

2 store løg
30 g smør
¼ l piskefløde
½-1 tsk groft salt
evt. koncentreret tomatpure
kulør

Skær løgene i tynde skiver. Kom smørret i panden og vend løgene heri, til de er gyldne. Tilsæt derefter piskefløde og lad saucen koge, til den er jævn (ca. 5 minutter). Smag saucen til med salt og tilsæt kulør eller 2 spsk koncentreret tomatpure.

Finere pandesauce

2 store løg
250 g champignon
2 spsk koncentreret tomatpure
30 g smør
¼ l piskefløde
½-1 tsk groft salt

Hak løgene groft og skær champignonerne i skiver. Kom smørret i panden og vend løgene heri, til de er gyldne. Tilsæt champignon og lad det hele dampe i ca. 5 minutter. Tilsæt derefter piskefløde og koncentrerer tomatpure og lad saucen koge, til den er jævn (ca. 5 minutter). Smag saucen til med salt.

Brun sovs (fra "rene ord for pengene")

Brun grundsovs (4 personer)

Ingredienser:
25g fedtstof ; smør, margarine eller afsmeltet fedt fra kødet (se tilberedning af stegesky, pkt. 5).
2 spsk. mel
ca 4 dl. Stegesky
salt og peber
om nødvendigt: Kulør
Opskrift:
Smelt fedtstoffet i en lille gryde
Rør melet ud heri
Tilsæt stegesky langsomt under stadig omrøring.
Lad sovsen koge igennem og smag til med salt og peber.
Tilsæt (om nødvendigt) kulør.

Tilberedning af stegesky:

Til en god stegesky skal bruges:
Hovedet af en kalv (eller 2 kg kødfulde kalve- eller okseben.)
3 liter vand
2 - 3 løg
1 porre
½ knoldselleri
1 gulerod
1 bdt. Persille
2 laurbærblade
2 tsk. Timian
10 hele peberkorn
salt

Tilberedning, der tager ca. 4 timer, sker således:
1. Brun hovedet (eller benene) i en stor gryde - eller i en stor bradepande ved 250 grader - i ca. 20 minutter,
2. Tilsæt løg, selleri og gulerod, skåret i små stykker og lad det brune yderligere 15 minutter
Hæld 3 ltr. koldt vand over ingredienserne, så det lige er dækket i en stor gryde.
Bring det i kog og skum godt. Tilsæt peberkorn og lidt salt.
Tilsæt porre, persille og laurbærblade og lad det hele småkoge i ca. 3 timer.
Si suppen. Lad den stå til fedtet har samlet sig foroven.
Skum det af og gem det til at jævne sovsen med
Lad suppen koge ind for god varme, uden låg til der er ca. 2 / 3 tilbage.
Nu har du ca. 2 ltr. God stegesky (kødsky) til at lave brun sovs af og kan nu fremstille brun sovs til enhver lejlighed.
Skyen kan fryses f. eks. i portioner af 4 dl., så har du altid så du kan servere brun sovs når du får et par gæster. Sovsen kan holde sig 3 - 4 måneder i fryseren.

Varianter

Fløde

1 portion brun grundsovs
2½ dl mælk + fløde
1 - 2 spsk. mel

Den brune grundsovs og mælk hældes på panden, mælken tilsættes og sovsen jævnes med mel.

Ribsgelè

1 portion brun grundsovs
1 dl fløde
1 - 2 spsk. mel
ribsgelè

Den brune grundsovs og mælk hældes på panden, fløden tilsættes og sovsen jævnes med mel og smages til med ribsgelè.

Smør

1 portion brun grundsovs
1 dl fløde
10 g kold smør
salt og peber

Den brune grundsovs og mælk hældes på panden, fløden tilsættes, og til sidst piskes den kolde smør i sovsen.

Tomatpurè (til gryderetter)

1 portion brun grundsovs

2½ dl fløde
1 dl tomatpurè

Den brune grundsovs og fløden hældes på panden og tomatpure tilsættes.

Rødvin

1 portion brun grundsovs
½ spsk. hakkede løg
15 g smør, margarine eller afsmeltet fedt fra kødet.
2 dl. Rødvin
10 hvide peberkorn - groft malede.
½ tesk. Timian
1 tesk. Tomatpurè

Svits løgene i fedtstoffet og tilsæt vin, peberkorn og
timian. og lad blandingen koge ind i ca. 20 min. til ca. 1/3.
Si den over i grundsovsen og smag til med tomatpurè.
Lad sovsen koge godt igennem nogle minutter og smag
til igen.

Pikant

1 portion brun grundsovs
2 spsk. hakkede løg
25 g smør, margarine eller afsmeltet fedt fra kødet.
4 spsk. balsamicoeddike
1 - 2 spsk. hakket, syltet agurk
1 spsk. kørvel.

Svits løgene i fedtstoffet og tilsæt balsamicoeddike.
Lad blandingen koge ind til det halve (ca. 10 minutter)
Bland den med grundsovsen og lad den koge yderligere
nogle minutter.
Kom agurk og kørvel i og smag sovsen til.

Løg og vin

1 portion brun grundsovs
2 spsk. hakkede løg
25 gr. Smør, margarine eller afsmeltet fedt fra kødet
2 spsk. tør rød- eller hvidvin.

Rist løget gyldent i fedtstoffet. Tilsæt vinen og lad
blandingen koge lidt. Bland den med grundsovsen og smag den til.

Madeira

1 portion brun grundsovs
1 dl. Tør madeira

10 - 15 g smør

Smag sovsen til med madeiraen (som evt. indkoges til
det halve) og rør det kolde smør i lige før sovsen rettes an.

Ostesauce (til ovnretter)

2 spsk hvedemel
2½ dl mælk
25 g smør
100 g mild Danbo (ost) i små terninger
½ tsk groft salt, peber

Pisk mel og mælk u i en tykbundet gryde. Tilsæt smør. Bring saucen i kog under piskning, og kog den godt igennem. Bland osteterningerne i, og varm saucen igennem til osten er smeltet. Smag til med salt og peber.

Aioli (mayonnaisecreme med hvidløg og olivenolie)

1 stk pasteuriseret æggeblomme
1 spsk hvidvinseddike (variant: kan erstattes med citronsaft)
2 fed hvidløg
Salt
Peber
10 spsk olivenolie (1½ dl) (eventuelt 5 spsk olivenolie og 5 spsk majsolie)

Kom æggeblomme, eddike, hvidløg samt salt og peber i en blender eller i foodprocessor med et skarpt knivblad og blend det godt sammen.
Tilsæt først olivenolien (og bagefter eventuelt majsolien) dråbevis mens maskinen kører. Når saucen er tyknet lidt, kan man begynde at tilsætte olien i en tynd stråle og blende videre til al olien er optaget og saucen er tykflydende og glat.

Smagsvarianter:
Hvidvinseddike kan erstattes med citronsaft
Man kan tilsætte grofthakket basilikum, grofthakket dild, grofthakket persille, klippet purløg eller grofthakkede nødder

Aioli (variant baseret på yoghurt)

½ l yoghurt
2 spsk olie
1 fed presset hvidløg
½ tsk salt

Yoghurten hældes til afdrypning i et kaffefilter i 3-4 timer.
Yoghurten kommes i en skål og røres med olie, hvidløg og salt.

Gastrik (karamelliseret eddikesirup)

4 dl sukker (gerne rørsukker)
6 dl æbleeddike

Varm forsigtigt sukkeret op på en dyb pande eller en tykbundet gryde til den smelter og karamelliserer og får en ret mørk brun farve. Sukkeret må endelig ikke brænde på (dette sker især let hvis det er rørsukker), så varm forsigtigt op. Hvis sukkeret brænder på (lugter brændt), så kasser det og begynd forfra.
Når sukkeret er karamelliserer tilsættes æbleeddiken (pas på, det kan godt sprøjte). Dette får noget af karamellen til at størkne. Opvarm indtil til karamellen er helt opløst, og fortsæt ved svag varme til det er kogt ind til cirka det halve, og siruppen begynder at tykne. Det skal være som en meget tynd sirup, da det tykner meget under afkølingen.
Hæld den færdige gastrik på et glas eller en flaske, som er skoldet med kogende vand. Gastrikken kan holde evigt (eller i hvert tilfælde flere måneder) på køkkenbordet eller i køleskabet.
Anvendelse: Hvis sovsen mangler lidt smag (eller som primær smagsgiver i sovs) tilsættes 1-2 spsk. gastrik (ikke for meget, da det giver meget smag). Kan også anvendes i gryderetter, supper eller til glasering af kød, der skal tilberedes i ovn.

Marinade/Sauce

BBQ-sauce

3 spsk ketchup
3 spsk olie
1 spsk eddike
1spsk soya-sauce
1-2 spsk brun farin
1 tsk paprika
1 tsk tørret chili
evt. 1 tsk spidskommen
evt. lidt meget fint revet løg
evt. lidt knust hvidløg

salt og peber

Det hele røres sammen og sættes i køleskabet. Holdbarhed 2-4 uger

Teriyaki-sauce

1 dl mirin (eller hvidvin)
1 dl soya-sauce
½-1 dl rørsukker (brun farin eller alm. sukker kan bruges)
1 spsk sesam-frø
evt. lidt knust hvidløg og/eller revet ingefær
evt. lidt maizena udrørt i vand.

Merin, soya-sauce og sukker røres sammen og opvarmes til det koger. Lad det koge ved svag varme til det bliver lidt tykkere. Sesam-frøene tilsættes.
Man kan evt. jævne saucen med en smule maizena udrørt i lidt vand.
Vær opmærksom på, at saucen ikke må blive for tyk, da den bliver tykkere når den afkøles.
Saucen kan laves ved at hælde blandingen over kød, der steger på en pande. Helt samme fremgangsmåde.

Forretter

Melon med skinke

1 honningmelon
1 pk. parmaskinke

Skær honningmelonen i både og skær skrællen af. Hvert stykke honningmelon omvikles med et stykke parmaskinke.

Slikasparges med gravad laks

200 g gravad laks
1 ds. Slikasparges (eller bedre: friske hvide asparges)
evt. rucola-salat

Hvis det er friske hvide asparges, knækkes bunden af, de skrælles de fra lidt under hovedet til bunden, og koges i 6-8 minutter. Hovederne holdes over vandet, og koges kun med de sidste 3 minutter.
De kogte asparges afkøles.

Til retten serveres lunt rustikt, lyst brød.

Røget laks med fennikel og rosa grape

2 stk rosa grapefrugter
2 stk fennikel
200 g røget laks
1 bundt dild

Filetér grapefrugterne: skær top og bund af, stil frugten op. Skær nu, oppefra og ned skallen af, til og med det hvide. Gå nu ind og skær hver filet fri mellem membranerne.
Riv fennikel ultrafint på et juliennejern eller en mandolin. Det er de ultrafine skiver, der her gør hele forskellen, det kan ikke gøres med kniv.
Dryp straks med saften fra endeskiverne af grapefrugterne.
Anret fennikel, laks, grapefileter og klippede dildspidser.

Til retten serveres lunt rustikt, lyst brød.

Vegetar-retter

(Nogle af retteren indeholder mælkeprodukter og/eller æg, så de er vel lakto-ovo-vegetar-retter)

Grønsagssuppe med tomat og linser

3 mellemstore løg
6-8 gulerødder
4-5 stikle bladselleri (kan erstattes med andre grøntsager, f.eks. porre)
2½ dl grønne eller røde linser
2 ds. hakkede flåede tomater
2 små ds. konc. tomatpure
3-4 fed hvidløg
evt. et par håndfulde babyspinat.
1½ liter grøntsagsbouillon
saften af 1 citron
2 tsk. spidskommen
1 tsk. oregano
1 tsk. timian
1 tsk basilikum
olivenolie
salt
peber

Hak løggene og varm dem i olie til de bliver klare, Snit gulerødderne fint (eller riv dem groft) og snit bladselleri fint, og tilsæt dem. Lad grøntsagerne stege i ca. 5 minutter. Tilsæt tomatpure, knust hvidløg og krydderierne, og lad det stege i nogle minutter. Tilsæt flåede tomater og bouillon og bring retten til kog. Skyl linserne og tilsæt dem (VIGTIGT: hvis det er røde linser, så skal de først tilsættes halvvejs gennem kogningen), og lad retten simre i 30-40 minutter.
Tilsæt babyspinat og citronsaft, og giv det et hurtigt opkog.
Server retten med brød.

Hvidkålsfrikadeller

½ hvidkålshoved, ca. 750 g
3 æg
2 løg
3 fed hvidløg
60 g mel (ca. 4 spsk.)
Lidt olivenolie
paprika
salt og peber

Hvidkålen snittes ret fint, koges under låg i ca. 10 minutter og drænes i en si. Når den er kølet af, kommes den i en skål.
Løgene snittes ret fint og steges sammen med de snittede (eller knuste) hvidløg til de begynder at tage farve.
Bland kålen med 60 g mel (ca. 4 spsk.), 1 tsk. salt, 1 tsk. peber og 2 tsk. paprika. Bland de stegte løg i, og bland med 3 hele æg.
Formes som frikadeller, og steges i olivenolie på begge sider til de er gennemstegte og overfladen er gylden.

Serveres med tzatziki eller kold dildsauce

Småretter

Pølsegifler

(16 stk)
1 dl lunken vand
25 g gær
75 g margarine
ca. 450 g (7½ dl) mel
1 dl ymer
1 æg
½ tsk salt

fyld
8 Wienerpølser
Ketchup

Æg til pensling

Vand og gær røres sammen. Margarinen smuldres i melet. Vand, ymer, æg og salt tilsættes, og dejen ældtes godt igennem.
Hæver ca. 30 min, Dejen slås ned og deles i 2 dele, som udrulles i 2 cirkler, som deles i 8 trekanter.
Ketchup og ½ pølse lægges på hver trekant, som rulles fra den tykke ende.
Efterhæver ca. 10 min. Pensles med æg, og bages 20-25 min ved 200 grader.

Focaccia boller

25 g gær
3 dl lunken vand
1 spsk olie
1 tsk salt
1 dl grahamsmel
1 dl durumhvedemel (eller hvedemel)
5½ dl hvedemel

fyld
75 g kogt røget skinke i strimler eller skiver
3/4 dl tomatpuré
50 g revet mild ost
2-3 tsk tørret oregano

Hæver 1 time
Deles i 12-14 boller, som trykkes ud i ca. 1 cm tykke cirkler

Efterhæver 15 min
Fyldet fordeles
Bages 12 minutter ved 225 grader

Skinkestang

4 plader butterdej
2 mellemstort hakket zittaurløg
25 g smør
200 g skinke i strimler
200 g mild Danbo

Læg de optøede plader sammen 2 og 2 i længderetningen, og rul dem ud (20 x 30 cm). Svits bøget brunt i gyldent smør. Fordel løg og skinke på pladerne. Drys med revet ost.
Skær skrå strimler i dejen, som går ca. ½ cm fra fyldet i midten og ud til kanten. Luk stangen i den ene ende ved at folde dejen hen over fyldet, og fold strimlerne ind over hinanden derfra, skiftevis fra hver side. Fold den anden ende op over dejen, og luk de nederste strimler hen over og under stangen for at lukke sammen.

Bages midt i ovnen i ca. 15 min ved 225 grader

Varme ostestænger

4 plader butterdej
1 mellemstort hakket zittaurløg
25 g smør
100 g hamburgerryg i fine strimler
100 g mild Danbo

Læg de optøede plader sammen 2 og 2 i længderetningen, og rul dem ud (12 x 30 cm). Svits bøget brunt i gyldent smør. Fordel løg og hamburgerryg på pladerne. Drys med revet ost. Buk kanterne ind ca.2 cm hele vejen rundt.
Bages midt i ovnen i ca. 15 min ved 225 grader

Pizzasnegle

dej
25 g gær
2 dl lunken vand
2 spsk olie
½ tsk salt
5 dl pizzamel

fyld
1½ dl tomatpuré
½ revet løg
150 g kogt hakket skinke
2½ dl revet ost

½ tsk stødt oregano

Dejen hæver ca. ½ time. Rul dejen ud til en firkant. Bland tomatpuré med revet løg og bred blandingen over dejen. Læg skinken på, drys ost og krydderi over og rul dejen samen til en tyk pølse, der skæres i 12-16 skiver. Læg skiverne på en bageplade med bagepapir, og lad sneglene hæve 20 min.
Bages øverst i ovnen i ca. 15 min ved 200 grader.

Desserter

Pandekager med is

(4 personer)

80 g (1 1/4 dl) hvedemel
1 spsk sukker
1 tsk groft salt
skal af ½ revet citron
3 dl mælk
3 æg
75 g smør

fyld
½ l vanilleis, solbærsyltetøj

Bland mel sukker, salt og citronskal. Pisk mælken i lidt ad gangen til en klumpfri dej. Pisk æggene i.
Smelt smørret på panden, og hæld det i dejen.
Bag pandekagerne ved jævn varme.

Indbagt is

(8 personer)

2 lagkagebunde
hindbærsyltetøj (eller 200 g frosne bær med 1 spsk sukker)
3 æggehvider
4 spsk sukker
½ - 3/4 l vanilleis
Æggehviderne piskes meget stive, og sukkeret piskes i lidt ad gangen.
Bunden lægges på et fad, som kan tåle ovnvarme
Hindbærsyltetøjet fordeles på (og mellem) bundene
Isen skæres i skiver og lægges over, så det danner en top.
Marengsmassen smøres på isen, så i og hindbær er helt dækket.
Bages 4-5 min ved 250 grader til marengsen er gylden.
Serveres straks.

Chokolademousse

(6-8 personer)
200 g mørk chokolade
1 dl kold, stærk kaffe
2 æggeblommer

½ l piskefløde

pynt
25 g mandler
10 g smør

Del chokoladen i mindre stykker og smelt den i en skål i vandbad. Tag skålen op og rør kaffe og æggeblommer i chokoladen. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i chokolademassen, når denne er kold. Hæld moussen i portionsglas og stil dem koldt 4-6 timer.

pynt
Snit de smuttede mandler i tynde strimler. Rist dem gyldne i smør på en pande. Pynt ved serveringen.

Panna Cotta

Creme
½ L piskefløde
1 dl sukker
2 store tsk vaniljesukker
3 blade husblas

Jordbærgele
200 g frosne jordbær
50 g sukker
2 blade husblas

Opblød 3 blade husblas i koldt vand i 10 minutter.
Bland piskefløde, sukker og vaniljesukker og opvarm cremen langsomt til kogepunktet. Klem vandet ud af husblasen og opløs den i cremen. Fordel cremen i 4 glas, dæk med køkkenfilm og sæt dem i køleskabet i 4 timer.
Efter 4 timer: opblød 2 blade husblas i koldt vand. Blend de optøede jordbær, hæld dem i en gryde med 50 gram sukker, opvarm den til kogepunktet, og lad dem simre i et par minutter. Klem vandet fra husblasen, opløs dem i bær/sukker blandingen, og lad blandingen køle ned i 10-15 minutter (blandingen skal ikke stivne, men man skal lige kunne holde en lillefinger i blandingen uden at brænde sig). Hæld bærerne over den afkølede creme og sæt glassene tilbage i køleskabet i 2 timer.

Chokoladesauce

100 gram mørk chokolade, 70%
2 dl piskefløde

Smelt chokoladen i fløden. Enten over et vandbad, eller ved meget lav varme direkte i en gryde.
Rør godt rundt imens.
Server lun.

Risengrynskage

(4-6 personer)
500 g risengrød
50 g smeltet smør
50 g sukker
50 g smuttede mandler
1 tsk vanille eller korn af 1 stang vanillr
2 æg
smør
rasp til formen

Tilbehør
1 ps frosne jordbær (ca. 400 g)
1 dl vand
75-100 g sukker

Rør grøden med smør, sukker, vanille og æg. Mandlerne kan hakkes og røres i grøden eller de kan drysses ovenpå alt efter bahov.
Smør en lav form og drys den med rasp. Hæld dejen i formen, drys eventuelt med mandler. Bages ved 175 grader i ca. 1 time. Serveres lun.

Tilbehør
Vand og sukker koves oå. Bærrene hældes uoptøede i kasserollen, og den rystes af og til, mens de varmes igennem. Kompotten kan evt. jævnes med 2 tsk kartoffelmel, der er rørt ud i e spsk vand.

Brød

Verdens bedste brød

625 g hvedemel (1 liter)
5 dl vand
2 tsk salt
Gær på størrelse med en ært (ikke mere!). Kan erstattes med 1/4 tsk. tørgær

Rør gæren ud i vandet. Tilsæt mel og salt, og rør det sammen. Det skal ikke røres særligt meget, men der må ikke være tørt mel.
Lad dejen hæve 12-18 timer ved stuetemperatur (12 timer er normalt nok, men 18 timer er bedre end 12)
Hæld dejen ud på et melstrøet bord, og fold den sammen (f.eks. i 3 led), et par gange. Først den ene vej, så den anden vej, osv.
Læg dejen i et smurt melstrøget fad i 2 timer.
Bages i en forvarmet smedejernsgryde med låg ved 250 grader i 30 minutter. Tag låget af, sænk temperaturen til 230 grader, og bag videre i 15 minutter.
Hæld brødet ud på en rist, og lad det køle mindst ½ time.

Verdens bedste brød (med surdej)

700 g hvedemel
4 dl. vand
2 tsk. salt
4 dl. surdej

Fremgangsmåden er helt som ovenfor.

Surdej:
2 dl. vand
2 dl. mel
1 tsk. salt
½ tsk. honning

Lægges i en lukket beholder ved 20-22 grader natten over (eller 1 døgn)

Flutes

(3 stk.)
3 dl lunken vand
25 g gær
2 tsk salt
1 spsk olie
500 g hvedemel

Vand og gær røres sammen. De øvrige ingredienser tilsættes, og dejen ældtes godt sammen.
Stilles til hævning et lunt sted i ca. 1 time.
Dejen slåes ned og deles i 3 dele, der hver rulles til en pølse i bagepladens længde.
Efterhæver på pladen ca. ¾ time.
Ridses og pensles med vand
Bages 15-20 min. Ved 225 grader.
I bunden af ovnen stilles en aluminiumsform med vand, så bliver skorpen mere sprød.

Minirugbrød

(12 stk.)
25 g gær
2½ dl lunken vand
1 spsk sirup
2 spsk olie
1 tsk salt
300 g groft rugmel
150 g hvedemel

Gæren udrøres i vandet. De øvrige ingredienser tilsættes, og dejen ældtes igennem, til den er smidig. Hæver et lunt sted i ca. 1 time.
Dejen lægges på et meldrysset bord, og luften presses ud. Dejen formes til 12 små brød (små pølser med længde 10-15 cm.).
Efterhæver på pladen i ca. 15 minutter, og bages midt i ovnen ved 225 grader i 15 minutter.

Focaccia med oliven og rosmarin

20 g gær
1 ½ spsk sukker
1 ½ spsk salt
2 spsk olivenolie
5 dl vand
600 g økologisk hvedemel
100 g gode sorte oliven uden sten
4 kviste rosmarin
1 tsk hav salt

Rør gæren ud i en stor skål sammen med vand, sukker, salt og olivenolie. Tilsæt melet lidt ad gangen og rør det rigtigt godt sammen. Dejen skal være meget flydende.

Hæld dejen i en bradepande beklædt med bagepapir og smurt med olivenolie, og fordel oliven og rosmarin over dejen. Pres det lidt ned i dejen og drys til sidst med salt.

Sæt på køl i mindst 6 timer eller natten over.

Sæt Focacciaen direkte fra køl ind i en forvarmet ovn på 210 grader og bag i ca. 25 minutter indtil brødet er gyldent og sprødt

Rugboller

(16 stk.)
200 g groft rugmel
3 dl lunkent vand
25 g gær
1 tsk sukker
1 tsk salt
2 spsk olie
300 g hvedemel

Rugmel og vand røres sammen og står ½-1 time.
Gæren smuldres og røres i. Sukker, salt, olie og hvedemel tilsættes, og dejen ældes, til den er smidig.
Hæver tildækket et lunt sted i ca. 1 time.
Dejen lægges p et meldækket bord, luften trykkes ud, og dejen formes i 16 stykker, der formes til boller og lægges på en plade.
Efterhæver et lunt sted i ca. 20 minutter.
Bages midt i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter.

Boller

(12 stk)
1 1/4 dl mælk
50 g gær
125 g margarine
300 g hvedemel
1 tsk sukker
½ tsk salt

æg til pensling

Mælken lunes, gæren udrøres heri. Margarinen smuldres i melet. Mælk, sukker og salt tilsættes, og dejen ældes godt i gennem. Deles i 12 stykker, der trilles til boller. Hæver på pladen ca. 15 min. Pensles med æg.
Bages ca.15 minutter ved 200 grader.

Luxusboller

(12 stk)
2 spsk lunken vand
25 g gær
150 g cremefraiche (18%)
75 g margarine
350 g hvedemel
¼ tsk. salt
1 æg

æg til pensling

Vand og gær røres sammen, og dejen slåes igennem med en ske, til den er blank. Stilles til hævning et lunt sted i ca. ¾ time. Dejen slåes igennem i skålen og sættes på pladen med 2 skeer. Efterhæver ca. 15 minutter.
Bages ca.15-20 minutter ved 200 grader.

Franskbrød

(2 stk)
6 dl mælk
50 g margarine
50 g gær
2 tsk salt
evt. t tsk sukker
1 kg hvedemel

æg til pensling

Margarinen smeltes, mælken tilsættes og gæren udrøres heri.
De øvrige ingredienser tilsættes og dejen ældes godt igennem.
Hæver et lunt sted ca. ½ time. Dejen slåes ned og formes til 2 brød. Efterhæver ca. 20 min.
Brødene ridses og pensles.
Bages ca.½ time ved 225 grader.

5-korns boller (ca 20 stk)

200 g. 5-kornsblanding
950 g mel
3 dl vand
1 dl tykmælk
4 dl sødmælk
(de to ovennævnte kan evt. erstattes med 5 dl mælk)
50 g gær
2 spsk olie
1,5 tsk salt
2 tsk sukker

5-kornsblandingen koges i vandet i 3 minutter og afkøles (ellers knækker man tænderne...). Gær smuldres i vandet. De øvrige ingredienser tilsættes. Hæves i en time. Form bollerne og lad dem efterhæve i 20 minutter. Pensel med æg el. mælk og bag dem i 15-20 minutter ved 200 grader.

Knækbrød

(nem)
1 dl. Havregryn
1 dl. Sesamfrø
1 dl. Hørfrø

1 dl. Solsikkekerner
1 dl. Græskarkerner
1 dl. Grahamsmel
2½ dl mel
1 tsk groft salt
1 tsk bagepulver
2 dl vand
1 dl olie

Ingredienserne røres sammen. Dejen deles i to og rulles flade mellem to stykker bagepapir. Det øverste lag bagepapir hives af og dejen "rilles" i passende stykker. Bages 15-20 minutter ved 200 grader. Når de kommer ud af ovnen skæres knækbrødet ud i de før lavede "riller".

Surdej

Brød

500 g hvedemel
300 g vand
150 g surdej
11 g salt

Mel, og vand blandes, og hviler i 2 timer (evt. 12 timer i køleskab). Surdej og salt blandes tilsættes, og det hele ældtes godt sammen ved at strække og folde dejen. Lad dejen hæve ved stuetemperatur i 2-4 timer, hvor man med ½-1 times mellemrum (4-5 gange) strækker og folder dejen. Dejen formes som et stramt brød, lægges i en skål foret med et melstrøget viskestykke (evt. bare med bagepapir), og hæver i køleskab i 1-3 døgn.
Tag brødet ud af køleskabet, og lad det stå ved stuetemperatur i 2-4 timer. Brødet ridses og bages en støbejernsgryde med låg (forvarmet) i 30 minutter ved 250 grader. Låget fjernes, og brødet bages videre i 10-15 minutter, til det har en passende farve. Brødet køles på en rist i 1-2 timer.

Flutes

500 g mel
300 g vand
150 g surdej
11 g salt

Alle ingredienser blandes, og hviler 1 time. I løbet af denne time strækkes og foldes dejen 2-3 gange. Dejen samles til et fast kugle, og hæver 2-4 timer (skal vokse med ca. 30-50 procent). Dejen deles i 3 eller 6 dele som formes som flutes. Hæver 1-2 timer under et fugtigt klæde, enten på en plade (gerne med støtte på siderne) eller (bedre) i en flute-form. Klædet fjernes halvvejs. Ridses og bages ved 220 grader i en ovn, hvor der er en skål med vand i bunden i 15-20 minutter. Vandet fjernes, og brødene bages i yderligere 15 minutter til de har en passende farve.

Pizza

330 g mel
200 g vand
100 g surdej
7 g salt

Alle ingredienser blandes, og hviler 1 time. I løbet af denne time strækkes og foldes dejen 2-3 gange. Dejen samles til et fast kugle, og hæver 2-4 timer (skal vokse med ca. 30-50 procent). Dejen udrulles forsigtigt til en pizza og hæver 1-2 timer under et fugtigt klæde (klædet fjernes halvvejs). Pizzaen dækkes med hvad man nu ønsker (tomat, revet skinke, pepperoni, cocktailpølser, bacon, revet ost, frisk mozzarella i skiver, …) og bages ved 220 grader i 25-30 minutter.

Små rugbrød

(16 stk)
500 g groft rugmel
150 g hvedemel
200 g knækkede rugkerner
175 g surdej
400 g vand
12 g salt

De knækkede rugkerner koges 2-3 minutter i rigeligt vand. Vandet hældes fra, og kernerne afkøles. Vand, rugkerner og surdej blandes. Rugmel, hvedemel og salt blandes i, og det hele røres sammen. Skålen tildækkes, og dejen hæver ved stuetemperatur i 12-18 timer.
Dejen deles i passende portioner, formes til små aflange brød (eller bedre: kommes i små rugbrødsforme), og efterhæver i 2 timer (uden forme kan dette afkortes eller overspringes, da brødene let flyder ud). Bages ved 180 grader i 25-30 minutter. Efter bagningen kan man lade brødene køle af under et vådt klæde ½ time for at undgå at skorpen bliver alt for hård.

Focaccia med surdej

Brød
500 gram mel (gerne tipo 00)
350 g vand
160 g aktiv surdej
10 g fint salt
50 ml olivenolie

Topping
lidt groft havsalt
50 ml olivenolie
Frisk rosmarin
100 g hakkede sorte oliven (eller 100 g soltørrede tomater eller 100 g svampe eller ...)

Focaccia-dejen
Hæld 350 g vand op i en skål, tilsæt surdejen og bland det godt sammen.

Tilsæt olie, mel og salt rør det hele godt sammen. 5 minutter på røremaskine eller 10 minutter i hånden.
Placér dejen i en oliesmurt skål, og lad dejen hvile i 1 time.
Fold dejen ved at trække den dobbelt længde og fold den over sig selv. Drej skålen 90 grader, træk og fold. Gentag processen 3 gange, så du kommer en hel omgang rundt.
Lad dejen hvile i 1 time igen, og gentag foldningsprocessen.
Lad dejen hvile 1 time for sidste gang. Smør et fad eller en bradepande på cirka 20×30 cm med olivenolie og pres dejen ned i. Sørg for at den dækker hele bunden – selvom det er svært på den glatte bund.
Lad dejen hvile 1-2 time, eller stil fadet/bradepanden i køleskabet og lad det stå der til hævning. Den kan sagtens stå der i mere end 1 døgn i bunden af køleskabet.

Bagning af brødet
Tryk fordybninger i dejen med fingrene over hele dejens areal, og dryp den med et tyndt lag olivenolie. Drys med groft salt (vær ikke for nærrig), og fordel oliven og basilikum. Tryk der lidt ned i dejen, så det sidder fast
Lad det stå på køkkenbordet i en time, mens ovnen varmes op til 225 grader.
Bag focaccia-brødet i 30 minutter ved 225 grader i ovnen.
Tag brødet ud af ovnen og lad det køle af i den, så det kan absorbere den sidste olie. Det skal ikke være helt sprødt, men det må gerne være lidt sejt.

Kager

Kagecreme

2 æg
2 spsk sukker
1 spsk maizena
2½ dl mælk
½ tsk vanillesukker

Alt blandes og bringes i kog. Drysses med sukker. Afkøles.

Mørdej

150 g (2½ dl.) mel
100 g smør eller margarine
1-2 spsk. sukker
1 knsps. salt
½ æg eller 3 spsk. cremefraiche

Smøret hakkes i melet med en kniv og smuldres med fingrene. Bliv ved til det får konsistens som savsmuld, med en masse små gryn. Sukker og æg blandes i, og dejen ældes sammen med let hånd.

Kan også laves i foodprocessor: Kom mel, sukker og salt i foodprocessoren. Skær smøret i tern (ca. 2x2 cm), og kom det i foodprocessoren. Blend til det får konsistens som savsmuld, med en masse små gryn.
Pisk æget sammen, og tilsæt lidt af gangen, til dejen begynder at samle sig i større klumper. Tag dejen op af foodprocessorer og saml den til en rund klump.

Dejen hviler i i køleskab i mindst ½ time før den udrulles.
Kan opbevares i alufolie 1-2 uger i køleskab.

Brownies

(tunge og syndige - men gode!)
250 g smør
150 g kogechokolade i små stykker
4 æg
250 g sukker (ca 3 dl)
150 g hvedemel (ca 2,5 dl)
3 spsk kakao
200 g hakkede valnødder

Smelt smørret sammen med chokolade i en gryde og lad det køle af. Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps. Bland mel, kakao og valnøddekerner sammen og vend det forsigtigt i æggesnapsen. Vend den afkølede chokolade blanding i. Hæld dejen i en smurt firkantet form (ca 20 x 30 cm) og bag den midt i ovnen. Lad kagen køle helt af før den skæres ud.
Bagetid ca 30 minutter ved 175 grader

Hindbærsnitter

250 g mel (420 g)
150 g smør (stuetemperatur) (250 g)
70 g flormelis (eller evt. alm. sukker) (120 g)
1 tsk bagepulver (stor 1 tsk)
½ tsk. vaniljesukker (eller korn fra ½ vaniljestang) (1 tsk)
½ dl vand (1 dl)

Fyld
ca. 200 g hindbærmarmelade (330 g)

Pynt
200 g flormelis (330 g)
evt.20 g usaltede pistaciekerner og 10 g frysetørrede hindbær
eller multikrymmel

Det hele ældes sammen og stilles i køleskabet i ca. 30 minutter. Dejen rulles ud til den er ca. 3 mm. tyk, og stikkes ud til cirkler med en diameter på ca. 8 cm. Bages i 8-10 minutter ved 190 grader (de færdigbagte bunde skal ikke blive lysebrune, og må gerne virke lidt halvbagte). Mens de stadig er varme placeres 1½ tsk. hindbærmarmelade på halvdelen af bundene, og den anden halvdel lægges over og bundene trykkes lidt sammen så marmeladen fordeles.

Smøres med glasur, og pyntes eventuelt med hakkede pistaciekerner og frysetørrede hindbær, eller med multikrymmel.

Mazarintærte

1 portion mørdej

fyld
125 g smuttede, finthakkede mandler
2 æg
70 g (¾ dl.) sukker
1½ dl. fløde
2 tsk. mel

Overtræk
50 g chokolade

Dejen udrulles til en cirkel og en tærteform beklædes med den. Fyldet røres sammen og hældes i.
Bager ved 200 grader i ca. 25 minutter. Erfaringen siger at det nok nærmere er 30-35 minutter. Stik en kniv ned gennem fyldet. Hvis der hænger fyld fast på kniven når den trækkes op, så er tærten ikke færdig.
Chokoladen smeltes og smøres på den afkølede kage.

Linser

1 portion mørdej
1 portion kagecreme
glasur

2/3 af dejen skæres i 12 stykker som trykkes ud i usmurte linseforme. 1 tsk kagecreme fyldes i hver. Resten af dejen udrulles tyndt og udstikkes i kager, der er lidt større end linseformens rand. Lågene lægges på og trykkes godt til i kanten.
Bages ca. 15 min ved 200 grader.

Fastelavnsboller

500 g mel
200 g smør
50 g gær
50 g sukker
1 tsk salt
50 g rosiner
50 g sukat
1 æg
2 dl mælk

æg til pensling

Kagecreme og/eller hindbærsyltetøj

Hæver til dobbelt størrelse
Dejen deles i 3 dele, som formes til kugler og hviler i 2-3 minutter.
Hver kugle rulles i en pølse, og deles i 8 dele, som formes til boller.
I bollerne trykkes en fordybning i midten. Heri fyldes 1 tsk kagekrem eller marmelade.
Efterhæver til dobbelt størrelse.
Pensles med æg, og bages på den midterste rille i ca. 15 min ved 200 grader. Pyntes med glasur.

Fastelavnsboller (Ingrid)

500 g mel
250 g smør
60 g gær
2 spsk sukker
1 æg
2½ dl mælk

Kagecreme og/eller syltetøj

Hæver til dobbelt størrelse
Dejen deles i 2 dele, som rulles ud, og skæres i firkanter (ca. 10 x 10 cm). På hver firkant lægges en tsk creme eller syltetøj. Hver bolle foldes samles omkring cremen ved at samle hjørnerne). Efterhæver ca. 20 minutter.
Pensles med æg, og bages på den midterste rille i ca. 15 min ved 200 grader. Pyntes med glasur.

Marengs

(kyskager eller marengslagkage)

3 æggehvider
125 g sukker (1 1/3 dl)

Æggehviderne piskes meget stive. Sukkeret piskes i lidt ad gangen.
Bages 1 - 1 1/4 time ved 125 grader

Chokoladekage

150 g margarine
260 g sukker
1 tsk vanille
2 æg
200 g mel
1 tsk bagepulver
3 spsk kakao

3/4 dl mælk
3/4 dl kaffe (varm)

Bages ca 1 time ved 170 grader

Banankage

3 æg
170 g (2 dl) sukker
2 tsk vanillesukker
125 g hvedemel (ca. 2 dl)
1 tsk bagepulver
100 g smeltet, afkølet smør
1 moset banan
pynt: 100 g smeltet chokolade

Pisk æg, sukker og vanillesukker til en luftig æggesnaps.
Bland mel og bagepulver sammen go vend det forsigtigt i dejen, skiftevis med smøret. Vend den mosede banan i.
Hæld dejen i en smurt form (ca. 1 l), og bag den 55 min ved 175 grader.
Pyntes med chokolade.

Ananas upside down kage

top
125 g lyst brun sukker
75 g smeltet smør
1 ds. ananas i ringe (ca. 7 ringe)
evt. nogle kirsebær eller cocktailbær (ca. 7)

bund
125 smeltet smør
175 g sukker
2 æg
1 1/4 dl ananasjuice (fra dåsen)
225 g mel
½ tsk salt
1 tsk bagepulver
evt. ½ tsk vanillesukker

Bland 125 g lyst brun sukker med 75 g smeltet smør, og smør blandingen i et jævnt lag i bunden af en rundt form (20-22 cm). Læg ananasringe over laget, så det dækkes. Placer eventuelt kirsebær (uden sten) i hullerne på ananasringene.
Bland 175 g sukker og 125 g smeltet smør. Tilsæt 2 æg, og rør det jævnt. Tilsæt 1 1/4 dl ananasjuice (fra dåsen), og rør grundigt. Tilsæt mel, salt og bagepulver, og rør det hele til en jævn masse uden klumper. Fordel massen over ananasskiverne i formen.
Bages ved 175 grader i 50-60 minutter.

Æbletærte med kanel

bund:
150 g smør
150 g sukker
1 æg
150 g mel

Fyld:
4 syrlige æbler
2 spsk sukker
1 tsk stødt kanel

evt. 2.5 dl piskefløde eller cremefraiche

Skær smørret i stykker, og pisk det luftigt med sukkeret. Tilsæt æg og hvedemel, og rør dejen sammen, til den er jævn.
Pres dejen jævnt ud i en tærteform, så det når op langs den indvendige kant.

Skyl og halver æblerne, fjern kernehuset og skær æblerne i tynde skiver. Læg skiverne tæt sammen oven på dejen.
Bland sukker og kanel, og drys det over æblerne. Bag kagen ved 175 grader 35-40 minutter.

Server med flødeskum eller cremefraiche

Cremet æbletærte

2 æg
50 g sukker
1 dl mælk
revet skræl fra ½ citron (kan udelades)
saften fra ½ citron (kan udelades)
25 g smeltet smør
80 g mel
4-5 æbler
1 tsk. bagepulver

Pisk æg, sukker og salt til en luftig masse. Tilsæt mælk, smeltet smør, mel, bagepulver og evt. revet citronskræl, og rør det sammen.

Skræl æblerne og skær dem i tynde skiver, f.eks. med en kartoffelskræller eller et rivejern, (kan gøres med en kniv, men skiverne skal være tynde), og hæld saften fra ½ citron over (kan udelades) .
Vend æbleskiverne i dejen. Gør det i flere omgange, og sikre at alle skiverne bliver beklædt med dej.
Hæld blandingen i en smurt springform (gør det i portioner, så der ikke kommer huller), og bag kagen ved 180 grader i 55-60 minutter.
Drys evt. den bagte kage med lidt fluormelis.
Kan serveres som den er, men bedre lun med lidt flødeskum eller cremefraiche til.

Pæretærte

(6 personer)

150 g smør
240 g hvedemel
125 g (1½ dl) sukker
1 tsk vanillesukker
½ tsk ingefær
1 æg
evt. 1 spsk vand

4 pærer (eller pærer fra dåse, eller æbler med kanel og lidt sukker)

tilbehør
Flødeskum eller cremefraiche

Skær smøret i mindre stykker og smuldr det i melet. Bland sukker, vanillesukker og ingefær i. Saml dejen hurtigt med æg og vand. Læg dejen koldt i 1 time.
Smør en tærteform eller en springform (ca. 23 cm i diameter). Del dejen i 2 dele, rul hver del ud i en rund plade, der passer til formen. Læg den ene del i formens bund. og pres dejen op langs kanten.
Skræl pærerne og flæk dem. Tag kærnehuset ud, og læg de halve pærer i formen med den buede side opad. og med stilkenden mod midten. Læg den anden plade dej over pærerne, og tryk godt til i kanten. Pensl med koldt vand og drys med lidt sukker.
Bag tærten midt i ovnen ca. 40 min ved 200 grader.
Serveres lun med lidt flødeskum eller cremefraiche

Bedstefars skæg

125 g smør
125 g sukker
4 æggeblommer
300 g mel
2 tsk. Bagepulver
1 dl mælk

fyld
1½ dl abrikos- eller hindbær marmelade
4 æggehvider
250 g sukker

Rør smør og sukker blødt og luftigt. Rør æggeblommerne i en ad gangen. Fold mel og bagepulver i skiftevis med mælk. Hæld i foret bradepande (ca. 30 x 40 cm) eller 2 springforme og bag i 15 min. ved 170°. Smør forsigtigt marmeladen over. Pisk hviderne halvstive og pisk så sejt med sukkeret tilsat ad 4-5 omgange. Smør på som top og bag færdig ved samme temperatur i 15-20 min. mere.

Valnøddetærte

(3 stk)

Linsedej:
235 g smør
175 g flormelis
3 æg
450 g hvedemel

Valnøddefyld:
250 g marcipan
350 g sukker
250 g smør
5 æg
200 hakket mørk chokolade
350 g grofthakkede valnøddekerner (hasselnødder kan også bruges)

Pynt:
100 g mørk chokolade pr. tærte

Dej:
Hak smørret i små stykker, og smuldr dem i melet. Kom flormelis i, og saml dejen hurtigt med æggene. Del dejen i 3 portioner, og tryk dem flade. Læg dem koldt i ½ time.
Rul ud på et melet bord, og beklæd 3 smurte tærteforme (ca. 24 cm i diameter) med dejen.
Fyld:
Skær marcipanen i små stykker, og bland den med sukkeret til en grynet masse. Tilsæt blødt smør, og rør det ensartet. Rør æggene i lidt ad gangen. Bland hakket chokolade og valnødder i, og fordel fyldet i formene.

Bages midt i ovnen ved 180 grader i ca. ½ time til de er lysebrune og fyldet er stivnet (prøv at stikke i det med en kniv). (erfaringen siger, at de nok snarere skal have 40-45 minutter)

Når tærterne skal serveres kan de pyntes med mørk chokolade.

Mandelkage

100 g koldt smør
125 g hvedemel (ca. 2 dl)
4 spsk sukker
1 æggeblomme

fyld
2 spsk sukker
2 æggeblommer
125 g smuttede, finthakkede mandler
1 dl piskefløde
3 æggehvider

tilbehør
Pærer og cremefraiche, eller softice.

dej
Skær smøret i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt sukker og saml hurtigt dejen med en æggeblomme. Lad dejen hvile tildækket og koldt i ca. 1 time.
Rul dejen ud og beklæd en smurt springform (ca. 22 cm i diameter). Lad den gå ca.2 cm på ad formens sider.

fyld
Pisk sukker og æggeblommer til en let og luftig æggesnaps. Tilsæt mandler og piskefløde.
Pisk hviderne stive go vend dem i.

Hæld fyldet over dejen, og bag kagen nederst i ovnen i ca. 40 min ved 175 grader

Kage med yoghurtcreme

dej:
2 æggeblommer
70 g sukker
80 g smør
1 revet citron
200 g mel
1 tsk bagepulver

creme:
2 æggehvider

80 g sukker
400 g almindelig yoghurt
3 spiseskefulde mel

Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps. Rør det smeltede smør og revet citron i dejen. Rør mel og bagepulver i dejen
Del dejen i to dele, pak dem ind i plastfolie. Læg den ene del i køleskabet og den anden del i fryseren i ca. 30 minutter.

Pisk de to æggevider stive, og pisk 400 g yoghurt i. Pisk 80 g mel i, og til sidst pisk 3 spsk mel i.

Smør en form med smør, og drys den med mel (så meget, som der hænger ved smøret). Tryk den store portion af dejen ud i formen. Det må gerne nå lidt op langs siderne.
Hæld cremen over bunden.
Riv den lille del af dejen groft på et rivejern og drys det jævnt ud over cremen.

Bag kagen ved 180 grader i 35 minutter.
Drys eventuelt den bagte kage med lidt fluormelis inden serveringen.

Variant: rul den øverste del af dejen ud på et stykke bagepapir (i stedet for at rive den). Læg den forsigtigt over cremen, skær kanten af, og tryk resten godt ned langs kanten. Drys med mandelskiver.

Kokosmakroner

150 (200, 250) g kokosmel
150 (200, 250) g smeltet smør
250 (333, 420) g sukker
100 (133, 170) g mel
3 (4, 5) æg
Dejen forkeles i papirsforme. Bages 15 min ved 190 grader.

Mormors gode kage

(ca. 20 firkanter)
6 hele æg
600 g sukker
250 g mørk chokolade
340 g margarine
315 g hvedemel
½ tsk. fint salt
3 tsk. vanille
225 g groft hakkede nødder

Æg og sukker piskes sammen til en luftig masse. Chokolade og margarine smeltes sammen i vandbad og vendes i æggemassen. De øvrige ingredienser blandes forsigtigt i, og dejen kommes i en smurt bradepande. Bages 30-35 minutter ved 190 grader. Skæres ud i små

terninger. Kan eventuelt overtrækkes med chokolade eller bruges som dessert serveret med flødeskum.

Vafler

(50 stk.)
250 g hvedemel
1 spsk. sukker
1 tsk. bagepulver
1 knsp. salt
4 dl. mælk
1 æg
125 g smeltet margarine
piskefløde, hindbær, sukker og/eller flormelis

Mel, sukker, bagepulver og salt røres til en jævning med mælk og æg. Margarine røres i. Vaffeljernet opvarmes ca. 8 min. Pladerne smøres med lidt smeltet margarine til første hold vafler.
¾ - 1 dl. dej hældes på og fordeles lidt. Vaflerne bages ca. 3 min. Og lægges på bagerist. Serveres nybagte med sukker, flødeskum og/eller syltetøj.

Vandbakkelseskrans

(6-8 personer)
2 dl vand
100 g smør/margarine
½ tsk sukker
100 g hvedemel
2-3 æg
(en anden opskrift siger
2 dl vand
50 g smør/margarine
1/4 tsk salt
100 g hvedemel
3 æg
)

råcreme
2 æggeblommer
2 spsk florsukker
korn fra ½ stang vanille
1/4 l piskefløde

pynt
50 g overtrækschokolade

Bring vand og smør i kog i en tykbundet gryde. Kom sukker og mel i på en gang og rør dejen godt. Varm den igennem til den slipper gryde og ske. Kom dejen i en ræreskål og afkøl den lidt. Pisk æggene let sammen et ad gangen, og tilsæt dem til dejen lidt efter lidt, under stadig omrøring. Dejen må ikke være for lind. Fyld dejen i en sprøjtepose og prøjt dejen ud på bagepapir i en cirkel med diameter ca. 20 cm. Sprøjt endnu en cirkel uden om den første helt tæt på denne. Fordel resten af dejen oven på de to første ringe.
Bages nederst i ovnen i ca. 35 min ved 200 grader. De første 20 min må ovndøren IKKE åbnes.

råcreme
Pisk æggeblommer med florsukker og vanillekorn. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt ned i æggemassen.

Kransen flækkes forsigtigt, fyldes med råcreme (og evt. flødeskum og/eller syltetøj), lægges sammen og pyntes med smeltet chokolade.

Søndagsstang

½ dl mælk
25 g gær
150 g margarine
350 g hvedemel
½ tsk salt
½ spsk sukker
1 æg

Fyld
40 g margarine
1 spsk sukker
75 g rosiner
15 g hakkede valnødder
revet skal af 1 citron

æg til pensling
groft tesukker

Mælken lunes, gæren udrøres heri. Margarinen smuldres i melet. De øvrige ingredienser tilsættes. Dejen ældtes igennem.
Dejen udrulles i et rektangel (ca. 15 x 40 cm) Marrgarinen skæres i tynde skiver og lægges midt på dejen.
Sukker, rosiner, valnøddekærner go citronskal drysses over. Siderne foldes ind til midten.
Stangen flyttes over på en plade og hæver ½ time.
Pensles med æg og drysses med sukker.
Bages ca. 25 minutter ved 200 grader.

Mælkesnitter

Hvede- og honningsnitter (den magreste)

Ingredienser i dejen:
300 g honning
100 g brun farin
2 æg
1 dl tykmælk
2 tsk. stødt kanel
1 tsk. stødt ingefær
reven skal af 1 citron (økologisk)
350 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 tsk. natron

Ingredienser i cremen:
200 g kvark 5+ rørt med
2 tsk. vanillesukker

Honning og brun farin smeltes under omrøring i en gryde og afkøles lidt.
Æg, tykmælk, kanel, ingefær og citronskal røres i, dernæst blandes hvedemel, bagepulver og natron i dejen.
Dejen hældes i en smurt form (2 liter) og bages i ca. 1 time ved 175 grader.
Den afkølede kage skæres i skiver (ca. ½ cm tykke). Skivernes smøres med cremen, halveres og klappes sammen.

Lagkagesnitte (den fedeste)

Ingredienser i dejen:
150 g margarine
150 g sukker
3 æg
2 spsk. kakao
150 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
3 spsk. mælk

Ingredienser i cremen:
200 g flødeost rørt med
2 spsk. citronsaft og
2 spsk. vanillesukker

Margarinen og sukker røres blødt. Æggene røres i ét ad gangen. Kakao-, bagepulver, hvedemel og mælk blandes i dejen.
Dejen hældes i en bradepande (30 gange 40 cm stor) beklædt med bagepapir og fordeles ud med en dejskraber. Kagen bages i knapt 10 minutter i en 225 grader varm ovn.

Vend kagen ud på sukkerdrysset papir og lad den afkøle. Kagen skæres i to lige store dele. Den ene halvdel smøres med creme og den anden del lægges derefter ovenpå. Skær derefter kagen ud i passende snitter.

Cheesecake med kiksebund

Bund
250 g digistive kiks
125 g smør
1 tsk stødt kanel

Flødeostecreme
3 blade husblas
400 g flødeost naturel
100 g flourmelis
1 usprøjtet limefrugt (kan udelades)
2½ dl piskefløde

Pynt
400 g ribsgele
evt. 400 g friske hindbær

(springform, ca. 22 cm)
Læg kiksene i en frysepose, og knus dem ved at banke på posen, Smelt smørret ved svag varme, og rør det sammen med de knuste kiks og kanel. Tryk kiksemassen ud i bunden af springformen. Sørg for, at overfladen og især kanten er pænt lige. Bag kiksebunden i ovnen i 10 minutter ved 200 grader. Lad den køle helt af i formen.

Læg husblassen i en stor skål koldt vand i 10 minutter. Pisk flødeost , flormelis og lidt revet limeskal sammen i en stor skål. Pisk fløden til blødt flødeskum i en anden skål.

Læg den udblødte husblas med det vand, der hænger ved, i en lille skål smelt det over vandbad (et tip: det må ikke blive for varmt. Prøv med en finger: når det er for varmt til at fingeren kan være i det, så er det klar). Rør 4-5 spsk. flødeskum sammen med den smeltede husblas og vend resten af flødeskummet sammen med flødeostecremen. Vend til sidst husblas-fløde-blandingen hurtigt sammen med flødeostecremen, og fordel den på kiksebunden i springformen. Glat overfladen, så den er helt plan, og stil formen i køleskab i ca. 2 timer, så cremen stivner,

Smelt ribsgeleen i en gryde ved svag varme (den skal ikke være varm, bare helt smeltet uden klumber) og hæld den over den stivnede cheesecake. Geleen skal fordeles jævnt over hele overfladen. Pynt eventuelt med friske hindbær inden geleen stivner, og sæt kagen i køleskabet ½ time, så ribsgeleen stivner.

Kagen kan opbevares i køleskab 2-3 dage eller den kan fryses fryses.

Hindbærmoussekage

Bund
200 g digistive-kiks
100 g smør
25 g sukker

Hindbærmousse
6 blade husblas
1 vaniljestang eller lidt vaniljesukker
40 g sukker
400 g frosne hindbær (eller skovbærblanding eller blåbær)
½ L piskefløde

Pynt
125 g blåbær
evt. 1 tsk frysetørrede hindbær

(springform, ca. 24 cm)

Læg kiksene i en frysepose, og knus dem ved at banke på posen, Smelt smørret ved svag varme, og rør det sammen med de knuste kiks og sukker. Tryk kiksemassen ud i bunden af springformen. Sørg for, at overfladen og især kanten er pænt lige. Lad den køle helt af i formen.

Læg husblassen i en stor skål koldt vand i 10 minutter. Kog de frosne bær med sukker og vaniljekorn i et par minutter. Mos de kogte bær gennem en si over i en skål (vi kan kun bruge saften). Klem væden ud af husblassen og smelt den i den lune bærsaft. Lad massen køle af til den er fingervarm.

Pisk fløden til skum. Vend 4-5 skefulde af fløden i bærsaften. Vend dernæst bærsaften forsigtigt i resten af flødeskummet. Fordel hindbærmoussen over bunden og lad køle i køleskab i mindst 3 timer.
Når hindbærmoussen er stivnet kan den pyntes med blåbær og evt. frysetørrede hindbær.

Kagen kan opbevares i køleskab 2-3 dage eller den kan fryses fryses.

Crock-Pot opskrifter

Crock-Pot kødboller (Laura in the Kitchen)

Kødboller:
600 g oksefars
1 æg
50 g fint revet parmesan
1 dl rasp
1 lille løg
2 fed hvidløg
½ tsk tørret fennikel-frø
tørret basilikum og/eller timian
salt og peber

Sauce:
1 ds. hakkede fl tomater
1 lille ds. koncentreret tomatpure
1½ dl. rødvin
1-2 rød peber
250 g champignon
1 løg
tørret basilikum og/eller timian
salt/peber

Riv løget fint, og knus hvidløget. Bland alle ingredienserne til kødbollerne sammen i en skål, og form det til kødboller med en diameter på ca. 5 cm. Smør Crock-pot'en med olie, og placer kødbollerne i Crock-Pot'en. Giv dem ca. 2 timer på høj varme.
Skær peberfrugt i passende stykker, skær champignon i halve eller kvarte og skær løget i tern eller både. Hæld alle ingridienserne til saucen over kødbollerne i Crock-Pot'en (vent ca. 1 time inden der røres rundt) og giv de hele 2½ timer på høj.

Serveres med ris eller pasta.

7-bone (grydesteg)

7-bone (grydesteg), ca. 1200 g
250 g champignon
6-8 stængler bladselleri
5-6 gulerødder
2 løg
2 fed hvidløg
1 ds. konc. Tomatpure
½ L boullion
30 g smør
lidt mel

Kødet krydderes med salt og peber, drysses med mel (som bankes fast) og brunes i lidt olie
Champignon skæres i halve eller i skiver og svitses i olie tilsat lidt smør. Løggene hakkes og switches med sammen med et par fed knust hvidløg. Det hele drysses med mel, og der tilsættes 1 lille ds. konc. tomatpure og ca. ½ L boullion.
Bladselleri og gulerødder skæres i stykker (ikke for små) og lægges i bunden af Crock-Potten, og drysses med lidt mel. Kødet placeres over grøntsagerne, og champignon/løg blandingen hældes over, og det hele varmes ved høj i 5-6 timer. Kødet skal falde fra benet. Skum fedt fra efter 3-4 timer.

Serveres med kartoffelmos.

Nyheder

(under afprøvning og udvikling)

Urteris

Ris
1 løg
1 rød peber
1 gulerod
Majs eller ærter
Lidt olivenolie

Risen koges efter anvisningen
Et løg snittes fint i tern og steges i lidt olivenolie til de er møre. En gulerod snittes fint og steges med i 3-4 minutter. En rød peberfrugt skæres i smalle strimler (ikke for lange) og steges med i 2-3 minutter. En åndfuld majs eller ærter tilsættes, og varmes i gennem. Retten krydres med lidt salt og peber, og den kogte ris blandes i på panden.

Tarteletter med høns i asparges

(20-24 tarteletter)

3 store kyllingebrystfilet

3 hele kyllingelår
3 ds. hvide aspargessnitter, gerne medhoveder
2½ dl piskefløde
120 g smør
9 spsk. mel
1-2 løg
2 tern grønsagsbouillon
5-10 hele peberkort
4-5 laurbærblade

Kyllingefileterne koges sammen med et snittet løg, de hele peberkorn og laurbærbladene i vand tilsat grøntsagsbouillon i 25-30 minutter. Kødet tages op af vandet, som hældes gennem en si (det skal bruges til saucen).
Når kødet har kølet i ca. 30 minutter fjernes benene fra kyllingelårene, og alt kødet skæres eller rives i mindre stykker.
Asparges drænes i en si, og vandet fra dåserne gemmes (til saucen)
Smørret smeltes og melet tilsættes og ristes i et par minutter. Vandet fra asparges og lidt kogevand (i alt ca. 8 dl) tilsættes, og bringes i kog, og koger ved svag varme i 10 minutter.
Fløden tilsættes. Saucen skal være ret tyk.
Asparges og kyllingekød tilsættes, og det hele varmes igennem.
Tarteletterne varmes i ovnen eller på en brødrister, og fyldes.

Kyllingefilet med løg

2 store kyllingefiletter
2-3 løg
1 ds. koncentreret tomatpure
Lidt olivenolie
Paprika
Salt og peber

Kyllingefiletterne skæres i ret store tern (ca. 5 cm), blandes med salt. peber, paprika og lidt olivenolie, og trækker ca. 15 minutter.
Løgene halveres, skæres i ret tynde ringe, og steges på en pande med lidt olivenolie i et par minutter.
En ds. koncentreret tomatpure tilsættes og steger med et par minutter. 1½ dl. vand blandes i, og det hele simre i 3-4 minutter.
Det brunede kød tilsættes, det hele blandes godt, og simre i 5-6 minutter under låg.

Serveres med ris, gerne urteris, paste eller kartofler

Nonfood

Insektsæbe

1 spsk. fast brun sæbe (krystalsæbe)
1 spsk. sprit
½ liter lunkent vand

Anvendes mod bladlus.
Put ingredienserne i en beholder, rør rundt til sæben er opløst. Hæld blandingen på en forstøverflaske, og sprøjt den angrebne plante grundigt. Husk også at sprøjte undersiden af bladene (det er der de fleste bladlus sidder).