



# Sæson kassen

## Braiserede svineskank

### Opskrift 1

#### Ingredienser:

2 svinebagskanker  
3 fed hvidløg  
1 spsk. hel koriander  
10 peberkorn  
Salt  
1 spsk. smør  
1 spsk. olivenolie  
4 skalotteløg  
1 mørk øl  
½ liter vand eller fond  
1 dl æbleeddike  
Blade fra 1 bundt salvie  
Blade fra 1 bundt timian

Snit skankerne i sværen uden at skære for meget i fedtet. Knus hvidløg, koriander og peberkorn i en morter og gnid blandingen ind i skankerne sammen med salt.

Smelt smør og olie i en stegegryde. Brun skankerne på alle sider og læg dem til side. Hak skalotteløgene og svits dem i gryden. Læg skankerne tilbage i gryden.

Hæld øl og æbleeddike over. Tilsæt salvie- og timianblade. Læg låg på gryden og lad den simre på semilavt blus i mindst 2 timer. Tag skankerne op og læg dem på et fad i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, så sværen bliver sprød. Si saucen og kog den ind til den begynder at tykne.

Smag til med salt og peber.



mad med mere

Oktober 2021



# Sæson kassen

## Simregryde med salat af squash og aubergine

### Opskrift 2

#### Ingredienser:

750 g simregryde  
1 squash skåret i grove tern  
1 aubergine skåret  
2 kviste timian, plukket  
½ dl. Kvalitets olivenolie  
50-100 g Fetaost skåret i tern  
Ca 30-50 g pinjekerner ristet gyldne på  
panden uden fedtstof  
Salt/peber  
Croutoner:  
Et godt hvidt brød brækket i mundrette  
stykker  
50 g smeltet smør  
Salt/peber

#### Tilbehør:

Salat af squash og aubergine.

750 g simregryde varmes efter slagterens anbefaling.

Forvarm ovnen til 160 grader varmluft. Steg eller grill squash og aubergine på en pande eller grillpande så de er gyldne eller har tydelige grillstriber. Krydder med salt og peber.

Vend dine brødstykker i smør og krydder dem med salt, gerne flage salt.

Sæt dem i ovnen og bag dem til de er gyldne. Ca. 10-15 min. Lad alle dine ingredienser køle af.

Vind dine squash og aubergine med olivenolie og pinjekernerne.

Læg det pænt på et fad og pynt med feta, croutons og timian, i den rækkefølge.



mad med mere

Oktober 2021



# Sæsonkassen

## Ribbenstegssandwich med røget ribbensteg

### Opskrift 3

**Ingredienser:**  
1 kg røget ribbensteg  
Groft salt  
2/3 dl vand  
4 burgerboller  
Mayonnaise  
Salat  
Agurkesalat  
Rødkål

Gnid godt med salt imellem sværene.

Læg stegen i et ildfast fad, og hæld lidt vand ved – hvis vandet fordamper undervejs, kan du komme lidt mere ved.

Bag den ved 1700 grader i ca. 1-1,5 time – kernetemperaturen skal være på ca. 80 grader, så det afhænger lidt af størrelsen på stegen.

Skær burgerbollerne over, og smør dem med et lag mayonnaise. Læg et par blade salat og lidt agurkesalat og rødkål på. Skær et par skiver af ribbenstegen, læg dem i sandwichen, og kom overbollen på.



mad med mere

Oktober 2021



# Sæsonkassen

## Slagter gourmet-færdigret med rødkålssalat

### Opskrift 4

**Ingredienser:**  
2 stk slagter gourmet-færdigretter  
1/2 hoved rødkål  
3 spsk. akaciehonning  
1 spsk. balsamicoeddike  
2 appelsiner  
2 æbler  
Salt og peber

Gourmet-færdigret varmes efter slagterens anbefaling.

Rødkålen snittes fint, og smages til med honning og balsamico. Appelsinerne skrælles og der skæres appelsinbåde ud. Æblerne skæres i små tern og det hele vendes sammen.



mad med mere

Oktober 2021



# Sæson kassen

## Oksehaler i rødvin

### Opskrift 5

- Ingredienser:**  
1 kg oksehaler  
75 g smør  
500 g små løg  
500 g gulerødder  
½ tsk. karry  
½ tsk. mild paprika  
¼ tsk. basilikum  
¼ tsk. merian  
1 fed hvidløg  
1 spsk. salt  
500 g champignon  
5 dl rødvin  
1 ds. flåede tomater  
Hvedemel  
100 g enoki svampe
- Del halerne i ledene og brun dem i fedtstoffet. Tag dem op og kom dem i stegesoen. Pil løgene og skær dem ud i kvarte. Skrab eller skræl gulerødderne og skær dem i skiver.
- Svits løg og gulerødder i fedtstoffet. Kom det hele i stegesoen.
- Bland krydderierne, juicen fra tomaterne og rødvinen. Pres hvidløget i blandingen. Hæld det over halerne. Sæt låg på stegesoen og giv halerne 2-3 timer ved 200°C. Halerne skal være så møre, at kødet kan tages fra benene med en ske.
- Skær champignon i kvarte og læg dem ned i stegesoen sammen med tomaterne og svampe. Lad dem stå ca. 5 minutter. Er skyen blevet meget fed, skummes noget af fedtet fra.
- Retten kan jævnes med lidt mel, men det er ikke nødvendigt. Servér med nogle lækre ovnbagte kartofler/rodfrugter.



mad med mere

Oktober 2021



# Sæson kassen

## Braiserede svinekæber

### Opskrift 6

- Ingredienser:**  
800 g svinekæber  
Olie til stegning  
2 gulerødder  
3 persillerødder  
2 løg  
2 æbler  
5 fed hvidløg  
3 dl mørk øl (fx lager eller ale)  
6 dl hønsebouillon  
1 lille bundt timian  
Salt og peber  
25 g koldt smør  
Hakket persille
- Puds svinekæberne fri for hinder eller få din slagter til det.
- Skær gulerødder og persillerødder i grove stykker samt løg og æbler i både. Brun svinekæberne i lidt olie i en varm, tykbundet gryde – gerne støbejern, evt. ad flere omgange, så alle bliver brunet ordentligt. Tag kæberne op, og sautéer halvdelen af gulerod, persillerod, løg, æbler og knust hvidløg. Kom kæberne tilbage i gryden oven på urterne, og tilsæt øl. Kog op, og tilsæt bouillon og timian bundet med lidt kødsnor. Sæt låg på, og lad kæberne simre under låg i ca. 1,5 time.
- Byt lidt rundt på kæberne undervejs, så alle får lige meget varme. Når kæberne er helt møre, tages de op. Si saucen. Kassér grøntsagerne, og kom saucen i en ren gryde. Lad den koge uden låg til den er lidt tykkere og smagfuld, ca. 10-15 minutter.
- Tilsæt resten af grøntsagerne og kæberne, og lad det hele simre i 15-20 minutter. Smag til med salt, peber og koldt smør.
- Server kæberne toppet med hakket persille sammen med kartoffelmos eller groft brød.



mad med mere

Oktober 2021



# Sæsonkassen

## Okseryde med øl

### Opskrift 7

#### Ingredienser:

1 ølmarineret simresteg  
2 spsk. olie  
2 mellemstore løg  
2 fed hvidløg  
3 kviste timian  
2 persillerødder  
33 cl mørk øl, f.eks. ale  
1½ spsk. balsamico  
3 dl oksebouillon/god fond  
250 g blandede svampe  
Lidt smør/olie  
2-3 tsk. majsstivelse/lys saucejævner  
Hakket persille

Brun kødet i fedtstof i gryden og tag det op. Skær løg i tern, hvidløg i tynde skiver og persillerødder i tern. Svits herefter løg, urter og timian. Læg kødet tilbage i gryden, og hæld øl, balsamico og bouillon over. Kog det lidt ind, kødet skal kun lige være knap dækket. Lad det simre i 1 time under låg, eller til kødet er næsten mørt.

Rens/børst svampene, og rist dem på panden i lidt smør/olie. Kom dem i gryden, og lad retten simre i endnu 15 minutter. Jævn sauceen lidt, og smag til med salt og peber. Servér med persilledrys og en god mos.



mad med mere

Oktober 2021



# Sæsonkassen

## Milionbøf

### Opskrift 8

#### Ingredienser:

700 g oksekød  
500 g løg, pillet vægt  
50 g margarine  
4 dl. oksebouillon  
Paprika  
Salt og Peber  
2 spsk. hvedemel  
Vand  
Kulør

#### Tilbehør:

1 kg kartofler  
1½ dl mælk  
50 g smør  
1 tsk groft salt  
friskkværnet peber

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt, ca. 20 min. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller elpisker, og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.

Pil og hak løget groft. Smelt fedtstoffet olien i en gryde, og brun løgene heri. Tilsæt det hakkede oksekød, og vend det godt til det har fået farve.

Kom bouillon, paprika, salt og peber ved og lad retten snurre ved svag varme og under tætsluttende låg i ca. 15 min.

Ryst eller rør en jævning af med mel og koldt vand, og rør den i kødblandingen. Lad retten koge igennem yderligere 5 minutter. Kom et par dråber kulør i og smag til med salt og peber.



mad med mere

Oktober 2021



## Boller i karry

### Opskrift 9

**Ingredienser:**  
 700 g hakket skinkekød  
 1 æg  
 1 dl mel  
 1 spsk. revet løg  
 2 dl. bouillon el. mælk  
 Salt & peber

**Karrysovs:**  
 1 løg finthakket  
 3 spsk. smør  
 1 lille revet æble  
 1/2 spsk. karry  
 3 spsk. mel ca.  
 6 dl. kødbolle vand

**Tilbehør:**  
 3 dl ris  
 4 spsk. Mangochutney

Rør det hakkede kød med æg, mel, løg og rør væden i lidt ad gangen. Krydr farsen med salt og peber, lad farsen hvile et kvarter i køleskabet, den kan muligvis tage lidt mere væske.

Bring en gryde med letsaltet vand i kog. Form kødboller med en dessertske og kom dem i kogende vand – kog kun et lag boller ad gangen. Lad dem koge ved svag varme 8-10 min. eller til bollerne er faste, tag dem op med en hulske og lad dem køle af i en sigte.

**Karrysovs:**  
 Damp det hakkede løg klart i smørret og kom det revne æble i. Rør karry i og lad det kort svitse med. Rør melet i og spæd med væden fra kødbollerne. Kog igennem i få min.

Smag sovsen til med salt og peber og kom kødbollerne i og varm dem i sovsen,

**Tilbehør:**  
 Kog risene efter anvisningen og server dem, til sammen med mangochutney.



### Opskrift 9

#### NOTER

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---