

Gyroskoteletter med varm coleslaw

4 stk. gyroskoteletter

1/4 hvidkål (i fine strimler)

1 forårsløg (skåret i skiver)

1/2 dl sukker

1/2 dl eddike

1 ds. tørrede sellerifrø (efter smag)

1 tsk. salt

1/2 dl vindrukerneolie

Koteletterne steges 5-6 min på hver side.

Bland hvidkål og forårsløg i en stor skål.

Bland sukker, eddike, sellerifrø og salt i en lille gryde og kog op.

Tilføj olie og kog videre til sukkeret er helt opløst.

Væsken hældes over kål og forårsløg, og serveres straks.

Ribbensteg

1 stk. ribbensteg

Groft salt

Laurbærblad

Hele peberkorn

1 løg

3/4 l vand

Fløde

Gnid stegen godt med groft salt og kom et par laurbærblade og hele peber mellem sværene.

Læg stegen i et ildfast fad som sættes i ovnen ved 250° C. Lad stegen brune 20-25 minutter.

Dæmp varmen til 170° C og hæld vand ved. Skær løget i skiver og kom dem ned i vandet.

Lad kødet stege yderligere 1½-2 timer.

Når stegen er færdig sies løg og peberkerner fra. Tilsæt evt. boullion og lad det koge godt igennem, tilsæt fløde, jævn evt. med maizena og smag til med salt og peber.

Server med kogte hvide kartofler og rødkål

Bøffer i mangosauce

600 g hakket oksekød
1 spsk. kartoffelmel
1 æg
1 tsk. citronskal
Salt og peber

Sauce

3 dl oksebouillon
½ dl mangochutney, stærk
1 tsk. sojasauce
Mel
Salt

Ælt kødet med kartoffelmel, æg, citronskal salt og peber, og form 8 små bøffer. Steg bøfferne på panden og hold dem varme medens saucen laves.

Kog panden af med bouillon. Hak mangochutneyen og tilsæt sammen med sojaen. Kog den igennem og jævn med meljævning, smag til med salt og peber.

Server med ærter og ris og drys revet citronskal over bøfferne.

Kødsovs med bacon og cocktailpølser

600 g hakket oksekød
150 g bacon i tern
1 ds. cocktailpølser
1 løg
1 ds. flåede, hakkede tomater
100 g flødeost, naturel
Salt og peber

Spaghetti

Start med at koge pastaen.

Svits bacon i en gryde uden fedtstof, tag det op på en tallerken.

Svits det hakkede løg i baconfedtet Tilsæt det hakkede oksekød og brun det.

Kom bacon tilbage i gryden sammen med de flåede tomater (blend evt. tomaterne) og osten. Det hele blandes godt sammen og koges op.

De sidste par minutter koger cocktailpølserne med.

Fyldt skinkemignon på grønsagsbund

2 stk. fyldt skinkemignon
½ spsk. olie

Grønsagsbund:

750 g kartofler
2 løg
2 fed hvidløg
1 squash
1 aubergine
2 tomater
½ spsk. olie
2 tsk. tørret merian

Grønsagsbund:

Skræl kartoflerne, skær dem i grove tern og kog dem i en gryde med letsaltet vand i 5-10 minutter. Hæld vandet fra kartoflerne.

Skær løg i både og hak hvidløg. Skær squash og aubergine i grove stykker og tomaterne i både. Svits grøntsagerne (ikke kartoflerne) i olie på panden i ca. 2 minutter. Kom grøntsager og kartofler i et tyndt lag i en bradepande. Drys med merian, salt og peber. Vend rundt i blandingen og læg skinkemignonen i midten af bradepanden.

Sæt bradepanden i ovnen ved 170° C. Tag bradepanden ud efter ca. 20 minutter. Vend i kartoflerne og grøntsagerne. Sæt bradepanden tilbage i ovnen og steg videre ca. 20 minutter. Tag kødet ud af ovnen og lad grøntsagerne stege videre, hvis de ikke er møre.

Servér kødet skåret i tynde skiver med grøntsagerne under.

Italiensk farsbrød med rissalat.

1 stk. italiensk farsbrød

250 g vilde ris
Saft af ½-1 citron
¾ dl olivenolie
1-2 fed presset hvidløg
Salt og peber
2-3 bundter forårsløg
4-6 gulerødder
6 store modne tomater
2 grønne og 2 røde peberfrugter
3 dl tørret tranebær
Sorte oliven uden sten
Valnødder

Farsbrødet sættes i ovnen ved 175° C ca. 35-40 min.

Skyl risene godt og kog dem i rigeligt vand med lidt salt, ca. 25-30 min. hæld overskydende vand fra, rens og snit forårsløgene fint.

Pisk citronsaft, olie, hvidløg, salt og peber sammen og vend de varme ris i. Lad det blive koldt. Gulerødder skæres i tynde skiver, tomater og peberfrugter skæres i tern og oliven i skiver. Bland det hele i et fad/skål. Drys grofthakkede valnødder over.

Skinkeschnitzler med paprikasauce

4 paneret skinkeschnitzler
25 g smør

Paprikasauce

1½ dl grønsagsbouillon
½ tsk. paprika
1½ dl piskefløde 38%
½ tsk. groft salt
Friskkværnet peber

Lad smørret gyldne i en pande og brun schnitzlerne på begge sider. Steg dem færdige ved svag varme ca. 3 min. på hver side. Tag schnitzlerne af og hold dem varme.

Paprikasauce:

Kog panden af med bouillon. Tilsæt paprika og fløde, og kog saucen godt igennem. Smag til med salt og peber.

Server med løse ris og broccoli

Krebinetter med ost og basilikum

600 g hakket skinkekød
2 spsk. revet ost
4 spsk. frisk basilikum
Salt og peber
Rasp
Evt. sesamfrø

Rør kødet til en fars med revet ost og basilikum og form til 4 krebinetter. Vendes i rasp og evt. sesamfrø. Brunnes ved god varme på begge sider, færdigsteges herefter ved svag varme.

Serveres med pillede kartofler og smørsauce.

Boller i selleri

600 g hakket kalv og flæsk
1 æg
1 dl mel

1 spsk. revet løg
2 dl bouillon el. mælk
Salt og peber
½ kg selleri (1 stor selleri)
35 g smør
35 g mel
4 dl suppe
Salt og hvid peber
Evt. muskat

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. Sellerien rengøres, skæres ud i temmelig store firkanter og koges møre i vand med salt. Tages op og drypper af. Bollerne formes med en dessertske og koges i sellerisuppen 6 – 8 min. Bollerne skal komme op til overfladen inden de er færdige. Bollerne tages op og der laves sauce. Smelt smørret, mel drysses i og der røres godt. Suppe tilsættes, lidt ad gangen. Kog sauce god igennem og smag til med salt, peber og muskat. Bollerne kommes i sauce og varmes op.

Server kogte hvide kartofler til.

Medister med stuvede kartofler.

1 stk. medister
1 kg kogte kolde kartofler
50 g smør
2 spsk. hvedemel
4 dl sødmælk
1 bdt. dild
Salt og peber

Medisteren koges ved svag varme ca. 15 min hvorefter den brunes på pande.

Smelt smørret, tilsæt mel og pisk godt. Hæld mælken i opbagningen lidt ad gangen under stadig piskning. Lad sauce koge i ca. 10 min., pisk i sauce så den ikke klumper. Er sauce for tyk tilsættes lidt vand. Tilsæt kartoflerne i skiver og hakket dild og smag til med salt og peber.

Panderet med græsk pastasalat

750 g panderet

Marinade:

6 spsk. Olivenolie
Persille, frisk
2 fed hvidløg

300 g pastaskruer

Kødet steges godt igennem ca. 20 -25 min. Tilsæt evt. lidt vand, så det ikke bliver tørt.

Olivenolie, hakket persille og presset hvidløg røres sammen i en skål.
Pastaen koges og røres sammen med marinaden

Kyllingebryst med krydret speltsalat

4 kyllingebryst
Salt og peber
1 tsk olie

Speltsalat:

2 dl parboiled spelt
4 dl bouillon
500 g broccoli
1 fed hvidløg
1 spsk olie
2 spsk citronsaft
1 rødløg
1 dl lyse rosiner
100 g tørrede abrikoser
35 g soltørrede tomater
Frisk eller tørret mynte

Tilberedning:

Tilbered spelt i bouillon efter anvisning på emballagen.

Del broccolien i helt små buketter og læg dem i en skål. Hæld rigelig kogende vand over. Læg stanniol eller låg på. Lad det stå 5 minutter. Hæld vandet fra og lad broccoli dryppe af i en si.

Rør spelten løs med en gaffel. Tilsæt knust hvidløg, olie, citronsaft, fintsnittet løg, rosiner, fint strimlede abrikoser og tomater. Smag til med salt, peber og hakket mynte.

Vend broccolibuketter i salaten.

Varm olien på en pande ved god varme. Kom kødet på panden og brun det 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg ca. 6 minutter på hver side til kødet er gennemstegt. Vend jævnligt.

Skær evt. brystet i tykke skiver ved servering og drys med groft peber.

Husarsteg med stegte kartofler

1 stk. husarsteg

1 kg kartofler

Olie

Timian

Salt

Kartoflerne vendes i olie, timian og salt. Kommes i ovnen ved 175° C ca 45 min. til de er gyldne og møre.

Stegen kommes i ovnen ved 175° C ca. 1 time til en kernetemperatur på 68° C

Mørbradgryde med sennepssauce.

1 svinemørbrad skåret i ca. 1 cm tykke skiver

1 hakket løg

250 g. champignon i skiver

1 rød peberfrugt i tern

200 g. bacon

2 spsk. Dijon sennep

¼ dl. fløde

2 spsk. Mel

50 g. smør.

0,8 l. bouillon

1 lille glas perleløg.

Tilbehør

Kogte ris

Brun mørbradskiverne af i smørret og lig dem op på fad eller tallerken. Tilsæt gryden bacon, løg og peberfrugt. Sauter det af til det begynder at tag farve. Tilsæt melet og vend det hele rundt.

Tilsæt bouillon og lad det koge op. Kog nu under låg i 20 minutter til melet er opløst og har jævnet saucen. Tilsæt fløden og kog op igen. Nu tilsættes perleløg og dijonsennep, her må den ikke koge, da kogningen vil begrænse smagen fra sennep. Lige inden servering ligges kødet i og varmes i et par minutter. Smag til med salt og peber.

Saucen skal være cremet. Kan om nødvendigt jævnes en anelse med maizena, hvis melet og væsken ikke er tilstrækkeligt.

Serveres med løse ris.

Hamburgerrygkoteletter

Hamburgerrygkoteletter

25 g. smør

2 skalotteløg

2 spsk. dijonsennep

1 spsk. hvedemel

4 dl. hvidvin

Salt

Peber

Persille

Kødet brunes på panden.

Læg skiverne taglagt i et ovnfast fad.

Skalotteløgene finhakkes og gyldnes i det overskydende smør i panden. Rør sennep og mel sammen og rør dette sammen med løgene. Tilsæt vinen under omrøring og kog godt igennem. Smag til med salt og peber.

Hæld sovsen over koteletterne. Dæk med folie. Sæt fadet i ovnen ca. 20 min. ved max. 200 grader C. alm. ovn.

Serveres med frisk kogte grøntsager samt kartofler.