



Sæsonkassen

Kyllinge Quesadillas med krydret tomatsauce og spinat

Opskrift 1

Ingredienser:

4 kyllingebryst

1 løg, finthakket
4 fed hvidløg, finthakket
1 spsk. olivenolie
1 tsk. koriander, stødt
1 tsk. spidskommen
½ dl grøntsagsbouillon
1 dåse hakkede tomater
½ rød chili, finthakket
(mild/mellem styrke)
Salt
Sort peber, friskkværnet

Dertil

1 pakke tortillas pandekager, (8 stk)
200 g cheddar ost, friskrevet
125 g baby spinat

Tilbehør

1 avocado
½ rød chili, skåret i ringe
1 spsk. cremefraiche 18 %
1 dryp sriracha chilisaucé
2 lime
2 håndfulde frisk koriander

Pulled kylling i krydret tomatsauce

Sauter løg og hvidløg i olivenolie til de er bløde og klare. Tilsæt spidskommen og koriander, som varmes godt igennem, hvorefter kylling, hakkede tomater, chili og grøntsagsbouillon tilsættes. Lad det simre uden låg i 30 minutter.

Tag kyllingen op af gryden og riv det møre kyllingekød i trevler med to gaffler. Lad imens saucen koge yderligere ind uden låg, til væden fordampes og saucen tyknes.

Vend det møre kyllingekød med saucen.

Samle Quesadilla

Smør en tortilla pandekage med kylling og tomatsauce, drys med cheddar og lidt spinat, læg en tortilla pandekage over og steg den på begge sider på panden ved høj varme på begge sider, til pandekagen er lidt sprød og osten er smeltet.

Fortsæt til der er tilberedt 4 quesadillas.

Skær ud i trekanter, eller anret som her i halve med de skønneste toppings.



mad med mere

Januar 2021



Sæsonkassen

Koteletter med kartoffel-sellerifrikassé

Opskrift 2

Ingredienser:

4 svinekoteletter med grøntsager

Salt og peber
2 tsk. olie

Kartoffel-sellerifrikassé

600 g kartofler
½ selleri, ca. 400 g
4 spsk. grøn pesto
200 g spinatblade

Skræl kartofler og selleri og skær dem i små tern. Kom dem i en gryde med 2 dl vand. Læg låg på. Kog til det lige netop er mørt. Vend spinatblade i til sidst. Smag frikasséen til med pesto, salt og peber.

Krydr koteletterne med salt og peber. Varm olien på en pande og brun koteletterne ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem færdige, ca. 3 minutter på hver side, til de er netop gennemstegte.



mad med mere

Januar 2021



Sæsonkassen

Braiseret osso buco

Opskrift 3

Ingredienser:
4-6 store skiver osso buco

2 spsk. mel

Salt peber

Neutral olie til stegning

1 hakket løg

2 fed hvidløg

3 gulerødder

250 g champignons

1 lille dåse tomatpure

4 dl rødvin

5 dl okse fond

2 laurbærblade

Lidt friske krydderurter rosmarin/timian

100 g perleløg

1 bolsjebede i tynde skiver

500 g kartofler

Osso buco skiverne krydres med salt og peber og brunes godt af på panden i lidt neutral olie, mel drysses over og steger med et par minutter.

Osso buco skiverne tages op fra panden og ligges på et fad, nu sauteses løg, hvidløg, gulerødder i grove skiver og champignons af, rødvin hældes på og koger ned oksefondens tilsættes og simre i et par min, hele herligheden hældes over osso buco skiverne, laurbærblade, friske krydderurter og perleløg tilsættes og det sættes i ovnen ved 160° i 2 timer, kødet skal være helt mørt når det serveres

Der kan serveres en god kartoffel mos og en kraftig rødvin til.



mad med mere

Januar 2021



Sæsonkassen

Slagter gourmetret med lækker salat

Opskrift 4

Ingredienser:
700 g hakket oksekød

1 stort løg

200 g babyspinat

1 spsk. olivenolie

Salt og peber

1 fed presset hvidløg

1 dl havregryn

1 æg

Lidt væde, evt. fra spinaten

100 g feta/salatost

Timiankviste

Tilbehør

Tomater, løg og oliven

Ovnbagte rodfrugter

400 g babykartofler, halveret

5 gulerødder, skåret i tern

1 squash, skåret i tykke skiver

1 hvidløg, halveret

1 rød løg, skåret i både

100 g Halloumi, smuldret

1 spsk. timian, tørret

1 tsk. røget paprika

1 stængel frisk rosmarin

1 citron

2 spsk. olivenolie

2 spsk. græskarkerner

1 spsk. pinjekerner

1 tsk. flagesalt

Sort peber, friskkværnet

Farsbrød

Pil og hak løget, og skyl spinaten. Kog forsigtigt begge dele i olie 5-7 minutter, og køl blandingen lidt af.

Rør kødet med salt, peber og hvidløg og derefter med havregryn, æg og væske efter behov. Rør farsen kraftigt, så den bliver sammenhængende.

Klap farsen ud på et stykke fugtet bagepapir, dæk med spinat og ost, og rul farsbødet sammen ved hjælp af papiret.

Læg "brødet" på timiankviste, og bag det ved 175° C. i ca. 1 time og 15 minutter. Server det med tomatsalat med løg og oliven.

Ovnbagte rodfrugter

Kom det hele i en stor bradepande, beklædt med bagepapir. Vend det godt sammen og bag i ovnen i 30 minutter i en forvarmet ovn ved 175° C varmluft.



mad med mere

Januar 2021



Sæsonkassen

Pastafad med bacon og svinekød

Opskrift 5

Ingredienser:

700 g hakket svinekød

250 g pasta

100 g bacon i tern

1 rødløg

2 gulerødder

150 g broccoli

2 tsk. rosmarin

1 dåse hakkede tomater

Salt og peber

4 æg

100 g revet mozzarella

Kog pastaen som anvist på pakken og skyl i koldt vand.

Brun svinekød og bacon i en gryde eller en wok. Tilsæt hakket rødløg, gulerod i skiver, broccoli i små buketter samt rosmarin, og steg endnu et par minutter.

Tilsæt tomat, kog op og smag til med salt og peber.

Bland med pasta, sammenpisket æg, samt 2/3 af osten.

Kom det i et smurt ovnfast fad, drys med resten af osten og bag den ved 180° C i cirka 20 minutter til osten er gylden og æggemassen er stivnet. Lad den gerne stå 5 minutter på køkkenbordet inden servering.



mad med mere

Januar 2021



Sæsonkassen

Bøf bourguignon med mos

Opskrift 6

Ingredienser:

800 g simre oksekød

200 g røget bacon u/svær

400 g champignon

20-25 chalotteløg (eller syltede

perleløg)

2 fed hvidløg

1/2 - 3/4 flaske rød bourgogne

2 spsk. hvedemel

Salt og Peber

2 spsk. vindrukeolie

1 bundt persille

1 kvist timian

1 laurbærblad

1/2 porre

1 kg kartofler til mos

Drys kødet med mel blandet med salt og peber.

Skær røget bacon i mindre terninger. Steg baconterningerne i sit eget fedt i en gryde. Tag de brunede baconterninger op og læg dem til side.

Tilsæt olie og brun de pillede chalotteløg. (Bruges der syltede løg, skal de ikke brunes). Tag også løgene op. Brun kødterningerne, evt. af et par gange. Kom løg og baconterninger i gryden med det brunede kød. Tilsæt knust hvidløg. Kom krydderbuketten i. Hæld rødvin ved så kødet akkurat er dækket. Bring det i kog, læg et tætsluttende låg på, og lad retten simre ved svag varme til kødet er mørt. (ca. 1 time).

Rens og skyl champignon og, brun dem på en pande. Tilsæt champignon til retten ca. 10 minutter før den er færdig. Retten kan evt. jævnes lidt med en smørbole, hvis den ønskes lidt tykkere.

Server med kartoffelmos



mad med mere

Januar 2021



Sæsonkassen

Hamburgerryg og rødbedesalat med rucola, valnødder og feta

Opskrift 7

Ingredienser: 1 kg hamburgerryg
Hamburgerryggen lægges i kogende vand og koges i 40 minutter og hviler i 20 minutter efterfølgende.

500 g mellemstore rødbeder
Imens skinken koger, laves salaten.

1 rødløg
1 æble

Bærvinaigrette

3 spsk. hindbæreddike evt. sherry- eller æbleeddike
1 oliven- eller valnøddeolie
Salt og peber

Kog og pil rødbederne. Afkøl og skær dem i tern eller strimler og bland dem med rødløg i tern samt æbletern. Pisk dressingen sammen, smag til med salt og peber og vend den i salaten.

Vend de resterende ingredienser i salaten med let hånd og server.

1 håndfuld rucola
25 g valnødder
125 g feta eller afdryppet mozzarella

Evt. brød som tilbehør



mad med mere

Januar 2021



Sæsonkassen

Wraps med krydret oksekød, salat og yoghurt dip

Opskrift 8

Ingredienser: 1 kg rørt fars
Form farsen til frikadeller og steg dem på panden i magarine i 6 minutter på hver side.

750 g hvidkål
3 spsk. smør
3 spsk. hvedemel
1 dl kogevand fra kålen
3 dl fløde
1-2 tsk. salt (efter smag)
1 knivspids hvid peber (efter smag)

1 dl persille
0,5 tsk. muskatnød (efter smag)

Skær de grove blade af hvidkålen og skær resten i tynde strimler. Læg kålen i kogende, letsaltet vand og lad den koge 8-10 minutter, til den er næsten mør.

Hæld vandet fra, men gem 1 dl til sauce, og lad kålen dryppe fri for væde. Smelt smørret i en tykbundet gryde, kom mel i og hæld kålvand og fløde i ad flere omgange, til saucen har en passende konsistens.

Lad saucen koge godt i gennem og smag til med salt, peber og hakket persille og evt. revet muskatnød. Læg kål i stuvningen, og varm den igennem, inden den serveres.

Servere retten med syltede rødbeder og kogte kartofler med hakket persille.



mad med mere

Januar 2021



Sæsonkassen

Ribbenstegssandwich

Opskrift 9

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

Gå ribbenstegen efter, og se, om alle sværene er ridset ordentligt – de skal gå ned til kødet, men der må ikke skæres i kødet. 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 200° C i ca. 1-1,5 time – kernetemperaturen skal være på ca. 70-75° C, så det afhænger lidt af størrelsen på stegen. Skru op for varmen eller tænd for grill de sidste 5-10 minutter, hvis sværene ikke er blevet sprøde. Læg ribbenstegen over på et skærebræt, og lad den hvile, mens du forbereder resten.

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

Januar 2021



Sæsonkassen

Ølmarineret oksesteg

Opskrift 10

Ingredienser:
1,2 kg ølmarineret oksesteg
500 g blandet rodfrugter
Selleri, gulerødder, persillerod, porre
1 pt frisk timian
2 laurbærblade
Salt peber

Rodfrugterne skrælles og skæres i grove tern, kommes i bunden af et ildfast fad, oksestegen ligges oven på og der hældes lidt vand i bunden, der krydres med timian laurbærblade samt salt og peber.

Sættes i en 180°C varm ovn i 2 timer.

Kan serveres med en grov kartoffel mos til eller både af sød kartoffel stegt gyldne og møre i ovnen.



mad med mere

Januar 2021