

MESTERSLACTERENS

# OPSKRIFTER

Uge 49

## ABRIKOSGLASEREDE OKSEKØDBOLLER



### *Ingredienser*

600 g hakket oksekød

2 æg

1 dl. cornflakes

1 løg

2 tsk. dijonsennep

Salt og peber

½ dl barbecuesovs

1 dl abrikosmarmelade



### *Fremgangsmåde*

Forvarm ovnen til 175° C alm. ovn.

Bland kød, æg, cornflakes, finthakket løg, dijonsennep, salt og peber i en skål, lad det trække ca. 30 minutter. Form 24 små kugler og læg dem i en bradepande. Brun dem, let i forvarmet ovn ved 175° C i 15 minutter.

Bland barbecuesovs og abrikosmarmelade og hæld det over kødbollerne.

Bag i yderligere 10 minutter.

Server med salat.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

Uge 49

## FARSHORN MED TOMATSAUCE OG RIS



### *Ingredienser*

600 g hakket skinkekød  
1 tsk. salt  
1/4 tsk. peber  
1 bdt. purløg  
1 bdt. persille  
1 æg  
2 dl bouillon  
30 g rasp  
50 g mandler  
1 ds. flåede tomater  
1 løg i tern  
1 fed hvidløg  
1 dl fløde



### *Fremgangsmåde*

Skyl og hak persille og purløg. Rør kødet med salt, peber, purløg, persille og æg, tilsæt bouillon, rør farsen godt og saml den med rasp. Lad farsen hvile 10 min. i køleskab.

Hak mandler groft og vend dem i farsen, form farsen som et horn og læg det i et smurt ovnfast fad.

Sættes i forvarmet ovn ved 180° i ca 45 min.

Svits løg og hvidløg i en gryde, tilsæt tomaterne og fløden, lad det småkoge ca. 10 min.

Server med kogte ris.

MESTERSLAGTERENS

# OPSKRIFTER

— Uge 49 —

---

## MØRBRADGRYDE MED RIS

---



### *Ingredienser*

800 g mørbradgryde

Ris



### *Fremgangsmåde*

Mørbradgryden sættes i ovnen ved 175° C  
ca. 30 min.

Serveres med ris, kogt efter anvisning på  
pakken.

## OPSKRIFTER

Uge 49

HUSARSTEG MED BAGTE  
KARTOFLER OG RØDKÅLSSALAT*Ingredienser*

1 stk. husarsteg

**Bagte kartofler**

600 g små kartofler

2 rødløg skæres i både

4-5 gulerødder skæres groft

olie

salt og peber

**Rødkålssalat**

¼ rødkål

1 æble

200 g druer uden sten

Saften af 1 appelsin

Hakkede valnødder

*Fremgangsmåde*

Steges i ovn i ca. 90 minutter ved 180° C.

Tilsæt vand eller sky.

Kartoflerne vaskes, rødløg skæres i både, gulerødder skæres groft, det hele lægges i et ildfast fad, dryppes med olie, salt og peber, sættes i ovnen den sidste halve time sammen med stegen. Når stegen er færdig tages den ud af ovnen, si skyen og lav en sovs .

Rødkålen snittes, æblet skæres i fine både, druerne halveres, det hele blandes og appelsinsaften hældes over. Pyntes af med hakkede valnødder.

## OPSKRIFTER

Uge 49

FORLOREN HARE MED RØD COESLAW OG  
HASSELBAGTE KARTOFLER*Ingredienser*

1 stk. forloren hare  
8-10 kartofler  
Olie  
Salt og peber

**Sauce**

3 dl mælk.  
1 spsk. ribsgelé  
Saucejævner  
Evt. kulør  
Sky fra haren  
½ dl. fløde

**Salat**

½ liter fintsnittet rødkål  
1 udkerket æble i papirtynde skiver  
1 groftreven rødbede, ca. 125 g  
1 gulrod i tændstikstykke strimler  
Ca. 1 dl syltet, hakket agurk eller cornichoner

**Dressing**

½ dl græsk yoghurt naturel  
½ dl mayonnaise  
1 tsk grovkornet dijonsennep  
Lidt appelsinsaft + evt reven appelsinskal  
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Bland alle ingredienserne til salaten i en skål. Rør dressingen sammen og smag den godt til, før den vendes omhyggeligt med salaten.

Tænd ovnen på 200 grader. Efter ca. 15 minutter hældes 1 dl vand og 3 dl mælk ved "haren" for at give sauce.

Lad "haren" stege i alt ca. 1 time. Stik en kødnål i "haren". Kødsaften skal være klar, så er den gennemstegt.

Tag "haren" ud og hold den varm.

Si skyen over i en gryde, tilsæt fløde og ribsgelé. Giv saucen et opkog.

Drys saucejævner i og smag til med salt og peber. Tilsæt evt. kulør.

Rids hver enkelt kartoffel dybt med ½ cm mellemrum og dryp med olie salt og peber. Steg dem gyldne i ovnen ca. 1 times tid.