



# Sæsonkassen

## Bøf stroganoff

### Opskrift 1

#### Ingredienser:

700 g stroganoffkød  
3-4 spsk. paprika  
3-4 løg  
2 spsk. smør  
250 g champignon  
5-6 tykke skiver bacon eller  
en pakke bacon i tern  
2 spsk. koncentreret tomatpuré  
½ liter fløde  
Salt og peber

3-4 løg hakkes og steges klare i smørret i en sort smedjernsgryde eller lign. Når løgene er klare, fisker man dem op og sætter dem til side. Bacon skåret i mindre strimler steges i gryden til de er gyldne, men ikke for sprøde. Så tages de op og sættes også til side.

Champignoner renses og skæres i tynde skiver og steges på en separat pande i lidt smør. Sæt dem ligeledes til side. I det fedt, der er tilbage i gryden, brunes nu kødstrimlerne sammen med paprika over god varme. Hvis der ikke er nok fedt, må der tilsættes lidt olie. Men pas på – paprika er slem til at brænde på, så der skal røres hele tiden (tilsæt evt. et par spsk. vand, hvis det er ved at brænde på). Når kødet begynder at blive lidt fast i konsistensen, tilsættes et par skefulde koncentreret tomatpuré og bruner med. Fløden kommes ved og får et kort opkog, hvorefter der tilsættes løg, bacon og champignon. Og så skal stroganoffen bare varmes hurtigt igennem, og smages til med salt og peber.

Den serveres rygende varm – gerne med hjemmelavede pommes frites.



mad med mere

September 2020



# Sæsonkassen

## Gratin med hamburgerryg, kartofler og majs

### Opskrift 2

#### Ingredienser:

1 kg hamburgerryg  
1 spsk smør  
15 kogte, kolde kartofler  
1 dåse majs  
3 æg  
1,5 dl piskefløde  
Salt og friskkværnet peber  
1 håndfuld bredbladet persille  
100 g revet ost

Hamburgerryggen skal koges i 45 minutter inden retten kan forberedes. Skær derefter nogle tykke skiver af hamburgerryggen. Gem evt. noget af den kogte hamburgerryg til en pastasovs til en anden dag eller til pålæg.

Tænd ovnen på 200°C. Smør et ildfast fad med smør. Skær kartoflerne i skiver og læg dem i fadet sammen med majsene. Skær skiverne af hamburgerryg i tern, og drys dem over kartoflerne. Pisk æg og fløde sammen med et piskeris, og krydr med salt og peber. Skyl og hak persillen og bland den i æggemassen. Hæld massen over kartoflerne og hamburgerryggen i fadet. Drys med revet ost i et jævnt lag.

Bag gratinen i ovnen i 25-30 minutter til overfladen er sprød og gylden, og æggemassen føles fast.

Servér med en lækker grøn salat.



mad med mere

September 2020



# Sæson kassen

## Vikingekøller med bagte løg og urtesauce

### Opskrift 3

**Ingredienser:**  
4 vikingekøller

**Bagte løg:**

4 rødløg

4 løg

8 tsk. olivenolie

3 tsk. citronsaft

Salt og peber

8 skiver Chorizo-pølse

Timian

Vikingekøllerne grilles eller varmes i ovnen. Pil løgene, og skær bunden flad. Sæt løgene i en bradepande. Dryp olie, citronsaft, salt og peber over, og bag dem møre ved 200°C i ca. 45 minutter. Skær chorizopølsen i tern, og svits dem sprøde på en pande i lidt olie. Drys sprødstegt chorizopølse og timian over løgene og servér.

Blend persillen med lidt af creme fraichen og hvid-løget. Vend derefter resten af creme fraichen og mayonnaisen i og smag til med salt og peber og evt. lidt citronsaft.

**Kold cremesauce med urter:**

1 lille bundt persille, hakket

400 g fed creme fraiche

2 spsk. mayo.

½ fed hvidløg, presset

Lidt citronsaft

Salt og peber

Servér med nye kartofler.



mad med mere

September 2020



# Sæson kassen

## Fyldt unghanebryst med hasselbagt kartofler

### Opskrift 4

**Ingredienser:**

4 stk. fyldte unghanebryst

1 kg kartofler

Hasselnødder

Olivenolie

Kyllingerne sættes i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter.

Kartoflerne skrælles og der skæres riller i. Så de stadig hænger sammen, som "hele" kartofler.

Kartoflerne pensles med olie og drysses med hasselnøddeskiver.

Sættes i ovnen ved 175°C ca. 45 minutter.

Server med frisk salat.



mad med mere

September 2020



# Sæsonkassen

## Gourmet-færdigret med lækker tomatsalat

### Opskrift 5

#### Tilbehør:

Tomatsalat på en lidt anderledes måde:  
Syltede bagte og friske.  
Denne salat kræver forberedelse nogle dage i forvejen, men det er det hele værd.

#### Ingredienser:

200-300 g små røde blommetomater eller lign. skyllede  
200-300 g små Cherry tomater gerne i forskellige farver.  
Ca. 500 g friske tomater i alle verdens forskellige afskygninger, skåret i mundrette stykker  
Frisk basilikum  
Evt. frisk bøffel mozzarella

#### Til syltelagen:

1/2 ltr. lagereddike  
1/2 ltr. sukker  
1/2 ltr. vand  
Evt. hele krydderier som laurbær, stjerneanis og nelliker.

#### Til dressing (vinaigrette):

3 dl god olivenolie  
1 dl balsamico  
1 spsk. sukker  
Nåle fra 2 rosmarinkviste hakket  
Lidt peber  
1 tsk. flage salt

Gourmet-færdigret varmes efter slagterens anbefaling.

Nogle dage i forvejen ca. 3-4. Koger du alle ingredienserne til syltelagen op og lader den køle igen. Læg nu alle de små skyllede blommetomater ned i lagen, sæt låg på og lad dem trække på køl i lagen til du skal bruge dem.

Her kunne man med fordel lave en god portion så man har til en anden gang. Hvis du skyller bøtten eller glasset du sylter i med atamon, kan de holde sig op mod en måned i køleskabet, hvis du undgår at stikke fingrene i det.

#### På dagen:

Pisk ingredienserne til dressingen sammen og vend de små cherrytomater i dressingen og held det hele i et ildfast fad.

Bag dem ved 130 grader i ca en time eller til de er møre og søde

Når de er færdige skal de køle af på køkkenbordet.

Til sidst vendes de bagte, de syltede og de friske tomater sammen og en passende mængde af dressingen fra de bagte hældes over som tilsmagning.

Det hele anrettes på et fad og pyntes med frisk basilikum og evt. frisk mozzarella.



mad med mere

September 2020



# Sæsonkassen

## Wienerschnitzler med dreng

### Opskrift 6

#### Ingredienser:

4 stk. kalveschnitzel  
2-3 spsk. hvedemel  
1 tsk. salt  
1 smule peber  
1-2 stk. æg  
2-3 dl rasp  
600 g kogte kartofler  
50-100 g smør og olie (til stegning)  
400 g ærter

#### Dreng:

4 skiver citron  
12 stk. benfri sild  
4 tsk. kapers  
4 tsk. friskrevet peberrod

Kartoflerne skæres i tern og steges i smør på en pande. Schnitzlerne bankes ud, vendes i mel, pisket æg og endelig rasp.

Lad schnitzlerne ligge lidt, inden de steges i en blanding af smør og olie, til de er gyldne og sprøde. Cirka fire minutter på hver side.

Kog ærterne.

Læg de benfri sild langs kanten af citronskiverne, kom en skefuld kapers i midten og top af med revet peberrod.

Server wienerschnitzelen med brasekartofler, kogte grønærter og læg en "dreng" på hver schnitzel.



mad med mere

September 2020



# Sæsonkassen

## Rosettesteg med salviekartofler og svampe

### Opskrift 7

**Ingredienser:**

1 rosettsteg  
2 tsk. smør  
2 tsk. olivenolie  
4 dl æblejuice  
350 g knoldselleri  
250 g skalotteløg  
Groft salt og friskkværnet peber

**Salviekartofler:**

1 kg kartofler  
4-5 kviste frisk salvie  
1½ spsk. olivenolie

**Svampe:**

500 g svampe, f.eks. portebellosvampe  
1 bdt. persille  
Salt og peber

Varm smør og olie i en tykbundet gryde. Brun kødet og krydr med salt og peber. Hæld æblejuice i gryden og lad retten simre ved svag varme under låg 45 minutter. Skræl knoldselleri og skær ud i små tern. Pil skalotteløgene og skær de største over i halve. Kom selleri og løg i gryden med kødet. Vend kødet og lad det småsimre yderligere til det er mørt ca. 45 minutter.

**Salviekartofler:**

Skræl eller skrub kartoflerne. Skær dem i både. Læg bagepapir i et ovnfast fad eller en bradepande. Kom salvieblade og olie i bradepanden og vend kartoffelbådene heri, krydr med friskkværnet peber. Sæt fadet i ovnen og tænd på 225° C. Bag kartoflerne møre ca. 45 minutter til de er sprøde og gyldne. Rør af og til i fadet med en grydeske. Mærk om de er møre med en spids kniv. Drysmed groft salt.

**Svampe:**

Rens svampene og skær dem i skiver. Steg dem på tør pande ved kraftig varme nogle minutter. Tag kødet op af gryden, når det er mørt. Lad det hvile og skær i skiver på tværs af kødfiberne. Kom svampene i gryden og smag til med salt og peber. Drys med skyllet, hakket persille og server sprøde salviekartofler til.



mad med mere

September 2020



# Sæsonkassen

## Oksefrikassé med spæde gulerødder, perleløg, grønne asparges og løvstikke

### Opskrift 8

**Ingredienser:**

700 g oksekød  
150 g perleløg skrælet med top og uden rodnet  
1 bundt grønne asparges i snitter uden bunden  
1 bundt spæde gulerødder med lidt top, rensed grundigt med svamp eller kniv  
Et lille bundt løvstikke med plukkede blade. (gem stilkene til kartoffelvandet)  
1 kg kartofler skrælet  
Evt. et lækkert brød

**Til saucen:**

½ liter sødmælk  
½ liter fløde  
100 g smør  
6 spsk. hvedemel  
Salt og hvid peber. (sort peber kan bruges, det er dog ikke ligeså pænt)  
Lidt muskat

Fyld en gryde med saltet vand og kog det op. Imens begynder du at "blanchere" dine gulerødder og perleløg dvs. at lægge dem ned i kogende vand i kort tid, for så at køle dem ned igen i en skål med koldt vand. Løgene skal være gennemtilberedte, men med lidt bid i, gulerødderne skal være "al dente". Når du er færdig lægger du kødet ned i vandet og lader det koge op. Når det koger, skruer du ned, så det bare simre. Sørg for at skumme vandet af en gang imellem. Når kødet er mørt sætter du kødet til side i en skål med kogevandet.

**Saucen:**

Smelt smørret i en gryde på middel varme. Tilsæt melet under grundig piskning. Nu skulle du gerne have en klistret, tyk, jævn masse i bunden af gryden. Tilsæt gennem en finmasket sigte lidt af kogevandet (ca. 2 dl) under piskning og skru lidt op for blusset. Tilsæt nu mælken og så fløden, lidt efter lidt under piskning (det er vigtigt, at du undervejs får pisket alle klumperne ud og det kan kun lade sig gøre, hvis mælk og fløde tilsættes langsomt, mens du pisker). Saucen skal være let og ikke meget tyk, da det jo er en sommerret. Dog må den heller ikke være vandet, så hvis du syntes, at den er ved at være der, så stop med mælk og fløde. Smag nu saucen til med salt og peber. Inden servering, blender du med en stavblender løvstikkebladene ned i saucen, så den bliver lysegrøn. Tilsæt så dine grøntsager og kødet, og servér med kogte kartofler.

**Tip:**

Kartofler koges i vand saltet så det smager af havvand og gerne med friske krydderurter som løvstikke, persille eller rosmarin i vandet. Simrekog kartoflerne i ca. 10 minutter. Sluk og lad dem stå på det slukkede blus med låg på, indtil de er møre. Ca. 15-20 minutter. Hvis det er nye danske, er kogetiden ca. 7 minutter.



mad med mere

September 2020



# Sæsonkassen

## Saltimboccafars og pasta

### Opskrift 9

**Ingredienser:**  
 700 g hakket skinkekød  
 2 skiver røget skinke uden fedtkant  
 3 spsk. ost, f.eks. emmentaler  
 4 blade frisk salvie eller ½ tsk tørret  
 Salt og peber  
 2 spsk. mel  
 10 g smør  
 1½ dl bouillon  
 ¾ dl fløde 13%  
 Saucejævner  
 4 spsk. purløg  
 400 g pasta  
 300 g blandede cherrytomater  
 Hakket persille  
 100 g bønner

Del det hakkede kød i fire. Læg en portion kød ad gangen på et stykke film eller stanniol. Bred det ud i en firkant på 12 x 12 cm. Læg en skive skinke, lidt reven ost og salvie på halvdelen af hver firkant. Fold kødet over, så farspækkerne bliver aflange og tryk dem godt til i kanten.

Vend farspækkerne i salt- og peberblandet mel og brun dem ved god varme på panden i smør.

Tag kødet af panden og kassér fedtstoffet. Hæld bouillon på panden. Læg pakkerne tilbage på panden, og lad dem simre 5-6 minutter under låg. Tilsæt fløde og jævn sauce. Smag til med salt og peber. Tilsæt klippet purløg.

Pastaen koges mør.  
 Tomat, persille og bønner vendes i den kogte pasta.



mad med mere

September 2020



# Sæsonkassen

NOTER

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



mad med mere

September 2020