

Min lille kokebog

... skat jeg ved heller ikke hvad vi skal spise...



Retter som jeg elsker

En samling af opskrifter som jeg kan finde ud af.

Det er absolut frivilligt at læse mine opskrifter og du har sikkert masser af kokebøger stående derhjemme og selvfølgelig kan du surfe på nettet efter opskrifter, der findes tusindvis af dem.

Men jeg følte en vis glæde ved at få styr på nogle af familiens bedste opskrifter som jeg selv havde samlet og ikke mindst eksperimenteret med.

Desværre havde resultatet ikke altid stået i forhold med anstrengelserne. Men pyt med det – det havde været sjovt og ingen er kommet til skade.

Jeg vil ikke påstå at opskrifterne er absolut ernæringspolitisk rigtige men de smager – i min mund.

Alle opskrifter er afprøvet af mig, men dermed er det ikke sagt at du kan lide dem. Alle er velkommen til at lave om på opskrifterne og tilpasse dem i henhold til deres egen smag.

Til alle dem som finder stavfejl, og dem skal der nok være nogle af, har hermed min tilladelse til at beholde disse.

... og husk lige at ...

Man kan ikke tænke godt, elske godt, medmindre man har spist godt.

[Virginia Woolf](#) (1882-1941)



Indholdsfortegnelse

Boller i Karry	5
Karrysovs	5
Bouquet Garni	6
Bruschetta	7
Bønnepesto	8
Culottesteg - sådan bliver den perfekt	9
Interval-stegning.....	10
Farserede porrer.....	12
Forloren hare med Puszta Sauce og grønt	13
Mega Forårsruller	15
Flæskesteg af svinekam med sprød svær	16
Fyldte kartofler med bacon	17
Gorgonzola sauce (min egen)	18
Grillede hakkedrenge	19
Varm tomatsalat.....	19
Græske frikadeller	20
Græsk kartoffelfad.....	21
Jamies Burger	23
Juledagenes frokoster	24
Julemedister	25
Julefrikadeller med øl	26
Sådan steger du medister.....	27
Hasselbagte kartofler	28
Hasselbagte kartofler med hvidløg.....	28
Hasselbagte Kartoffler med krydderier	28
Mine Hasselbagte kartofler med smør og rasp	28
Hasselbagte kartofler med hvidløg og parmesan.....	28
Kartoffelsalat á la Price.....	29
Kartoffelsalat med creme fraiche	30
Karrysalat - Hjemmelavet	30
Kyllingesnitzel	31
Kål	32
Flødestuvet grønkål	32
Variation – 1 Flødestuvede hvidkål:	32
Variation – 2 Flødestuvede rosenkål:	32
Variation – 3 Flødestuvet Grønkål med hvidløg:.....	32

Oldemorkål	33
Karry kål - traditionelt.....	34
Karry kål med medister - en anden udgave.....	34
Blandet kålgryde.....	34
Braiseret spidskål: velegnet som tilbehør	34
Mørbrad i fad med porrer og bacon.....	35
Mayonnaise	37
Mayo-opskrift á la Price.....	37
Vegansk Soyamælk Mayonnaise	38
Melboller	39
Oksefilet, ovnbagte grønsager og bønnepesto	40
Pickles	41
Remoulade - Hjemmelavet.....	42
Saucer	43
Saucer til julekalkun.....	43
Mormors sauce:.....	43
Hurtig sauce:.....	43
Hollandaise sauce	45
Grund-hollandaise	45
Jamies Julesovs	44
Sauce med sennepsfrø og peberkorn.....	46
Sovse til næsten alt.....	47
Mornay sauce	48
Linsestuvning	49
Lammekrone Provencale efter Klaus.....	50
Lammekølle Provencale.....	50
Mojo saucer	52
Papas Arrugadas	52
Min egen rød Mojo sauce.....	53
Pølsehorn.....	54
Smør - Mit hjemmelavede.....	55
Stegte sild i frugteddike	56
Stegte julesild	56
Stegte julesild i frugteddike.....	57
Svensk Pølseret.....	58
Kartoffelsuppe med porre á la Rosie	59
Crement Hokkaido græskarsuppe	59

Kylling Marinader	62
Min grillmarinade:	62
Viking Gryde	64
Waldorfsalat	65
Mål og vægt	66
.....	66
Strøtanker	67

Boller i Karry

- ✚ 500 gr. blandet fars svin/kalv
- ✚ 1 æg
- ✚ 1 dl mel
- ✚ 1 revet løg
- ✚ 1 spsk. karry
- ✚ 2 dl. Bouillon el. mælk (jeg bruger mælk)
- ✚ salt, peber

Karrysovs

- ✚ 1 løg, finthakket
- ✚ 3 spsk. smør
- ✚ 1 revet æble
- ✚ 1 spsk. karry
- ✚ 3 spsk. mel
- ✚ ca. 1l. kødbollevand

Der findes mange opskrifter på boller i karry og i de fleste bruges hakket svinekød. Jeg fortrækker blandet fars, halv kalv og halvt flæsk.

Rør farsen sammen med æg, mel, løg og rør væden i lidt ad gangen. Krydr farsen med salt og peber. Lad farsen hvile et kvarters tid i køleskabet, den kan muligvis tage lidt mere væske.

Bring en gryde med letsaltet vand og tilsat 1 spsk. Karry, i kog.

Form små kødboller med en dessertske, så bliver de ikke så stor, og kom dem i kogende vand - kog kun et lag boller ad gangen. Hvis det bullerkoger skru ned.

Lad dem koge ved svag varme 8-10 min. eller til bollerne kommer til at flyde på overfladen og er faste. Tag dem op med en hulske og lad dem dryppe af i en sigte.

Karrysovs

Damp det hakkede løg klart i smørret og rør karry i og lad det kort svitse med.

Kom revet æble i.

Rør melet i og spæd op med væden fra kødbollerne.

Kog igennem i nogle minutter. Smag til med salt og peber.

Efter behov tilføj mere karry.

Er sovsen for tynd kom mel i en melryster med mælk, ryst og tilføj sovsen. Kom kødbollerne i og varm dem i sovsen.

Server dem med løse ris eller kartofler til.

Karry er et gult kryddret blandingskrydderi bestående af ca. 10 forskellige krydderier.

Jeg har set "Købe" Boller i Karry. Der står på posen at vægten er på 700gr. og koster 29,60 fra Steff Houlberg. Den indeholder mest karrysovse, nemlig hele 406gr (58%) eller i kroner og øre 17,17 kr. Resten fordeles imellem 147gr. (21%) kødboller til ca. 6,22 og ris også 147gr. (21%) til ca. 6,22.

Hvis du køber 500 gr blandet fars og laver det hele selv bliver din portion mere end dobbelt så stor og du slipper for alle tilsætningsstoffer.

Prøv noget nyt – TÆNK!



Bouquet Garni



Bouquet garni

Den er med i mange opskrifter, men der bliver sjældent gået i dybden med hvad den rent faktisk består af. Bouquet garni betyder et bundt urter. Der kan derfor være flere forskellige slags urter i. Den helt klassiske består dog kun af persille, timian og laurbærblade. Den typiske fejl er at lave den for lille.

På dansk er det en suppevisk, lavet af porretop, persille, top af selleri og rodpersille. Kan med fordel puttes i gaze (købes på apoteket i metermål).

Ingredienser

Lille bundt passende til 1-2 liter

- ✚ 1 lille bundt persille (bundtet af stængler skal være på tykkelse med en langefinger.)
- ✚ 1/2 laurbærblad
- ✚ 3 kviste frisk timian eller 1/2 teskefuld tørret.

Bundt passende til 2-4 liters

- ✚ 1 bundt persille (bundtet af stængler skal være på tykkelse med en tommeltot.)
- ✚ 1 laurbærblad
- ✚ 5 kviste frisk timian eller 1 teskefuld tørret.

Stort passende bundt til 4 liters

- ✚ 1 stort bundt persille (fx en hel potte af dem man køber friske.)
- ✚ 2 laurbærblade
- ✚ 7 kviste frisk timian eller 1-2 teskefulde tørret.

Ud over grundurterne kan du godt komme andre krydderier i, f.eks. Estragon, rosmarin, enebær, appelsinskal etc. Men det er afhængigt af din opskrift.

Man ser tit i en opskrift at bundtet skal pakkes i en lille stofpose eller en tesi. Det er ikke nødvendigt hvis det fx er til en fond som man alligevel skal køre igennem en si. Til en langtidssimret gryderet er det en fin idé. Køb fx noget ubleget ostelærred i en stofbutik.

Friske krydderurter er temmelig flygtige, så jo tættere imod afslutningen af kogetiden du kommer urterne i retten, jo kraftigere vil kryddersmagen være. Smid den fx. i 1/2 timer før retten er færdig.

For at kunne overleve gav gud os sulten..

Klaus Sender



Bruschetta

Med tomat, basilikum og feta

Bruschetta ([Brusketta](#)) er italienernes udgave af smurt ristet brød – her anvendes blot den gode olivenolie i stedet for smør/margarine.

Groft landbrød eller det tørre brød fra dagen før er det bedste. Franskbrød eller flutes kan også bruges.

Brødet kan ristes for sig, og fyldet puttes på det varme brød - men med bruschetta-opskrifterne kan du også sætte brødet med fyld i ovnene ved 200-220 grader i ganske få minutter.

Og i stedet for pålæg bruges grøntsager, patéer og... fantasien!

- ✚ 4 store eller 8 små skiver brød
- ✚ 2 mellemstore fuldmodne tomater
- ✚ 1 små rødløg
- ✚ Hvidløg
- ✚ basilikum-blade eller lidt oregano
- ✚ Salt + peber
- ✚ Fetaost
- ✚ Ekstra jomfruolivenolie



Skær de to tomater i kvarte, fjern frugtkødet og derefter i små terninger.

Snit et halvt/et helt hvidløg meget fint.

Hak rødløg fin.

Bland tomat, hvidløg, rødløg, og friske hakkede basilikum-blade eller lidt oregano.

Bland forsigtig og lad blanding hvile en ½ til en times tid.

Put den på det varme brød inden servering, krydder med salt og peber.

Smuldre feta over og pynt med lidt basilikumblade.



Prøv også med parmaskinke, olivenpasta m.m.

Er du sulten om morgen, er det fordi du ikke har spist noget hele natten.

Klaus Sender



Bønnepesto

6 pers.

Den her opskrift er jeg blevet rigtig glade for.

- ✚ 400 g frosne grønne bønner
- ✚ 50 g smuttede mandler, peanuts eller cashewnødder
- ✚ 5 spsk. koldpresset rapsolie – normal rapsolie er også ok.
- ✚ 75 g revet gratineringsost
- ✚ 1½ tsk. groft salt



Kom bønnerne i kogende vand og kog dem ved svag varme og uden låg i ca. 3 min.

Afdryp bønnerne i et dørslag og lad dem køle af.

Kom alle ingredienserne i en skål og blend dem med en stavblender, til blandingen er nogenlunde glat.

Stil bønnepestoen tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.

Bruger du saltede cashew nødder behøver du ingen salt.

Passer til: [Oksefilet med ovnbagte grønsager og bønnepesto.](#)



Den gyldne regel for at læse menukortet på restaurant er:
hvis ikke du kan udtale det, så har du ikke råd til det.

[Frank Muir](#) (1920-1998)



Culottesteg - sådan bliver den perfekt

Denne opskrift er bare en ud af hundredvis af opskrifter men fremgangsmåden er altid den samme hvis du ovnsteger den. Jeg fortrækker [interval stegning](#), lavtemperatur-stegning eller langtidsstegning for et godt resultat.

Du skal bruge følgende:

- ✚ En god culotte – gerne fra slagteren.
- ✚ 4-5 fed hvidløg
- ✚ Cirka 2 tsk. Salt – for ex. [Rosmarinsalt](#)
- ✚ Peber
- ✚ 4-5 rosmarinkviste

2-3 glas rødvin (skal ikke bruges til culotten – men kan med fordel indtages mens man går og laver maden). Herudover skal du selvfølgelig bruge en ovn, en skarp kniv, et stegetermometer og et ovnfast fad (men det siger ligesom sig selv).

Tag kødet ud af køleskabet i god tid, det skal have rumtemperatur

Det første du skal gøre er at fjerne senerne fra bagsiden. De skal væk, da de kan være svære at tygge. Her ses det lyse sene væv tydeligt:



Med en skarp kniv tager det kun et par minutter af fjerne de uønskede sener – og din culotte skulle nu gerne se sådan ud på bagsiden.



Herefter skal du "ridse" oversiden af mønster og du må helst ikke skære helt meget skarp, så kan du nøjes med at uden at trykke ned. Dine tern skal ligne



culotten. Du skal lave et ternet ned til kødet. Hvis din kniv er trække den hen over overfladen noget i stil med billede.

Så er det tid til den sidste del af

forberedelsen:



Hvidløg, salt, groft peber og rosmarin.

Det er smag og behag hvor meget man skal bruge. Fordel disse ting jævnt over overfladen og læg nu culotten i det ovnfaste fad:

OBS: Du skal IKKE hælde vand ved som mange opskrifter anbefaler!



Interval-stegning

Men nu kommer vi så endelig til det der gør hele forskellen: Interval-stegning! Efterfølgende en oversigt over intervaller, der passer til vægten af din culotte steg:

Her er hvad du skal gøre:

Step 1: Stil culotten i den 180 grader varme ovn (Interval 1).

Step 2: Tag culotten ud og lad den stå uden tildækning (Interval 2).

Step 3: Sæt culotten tilbage i ovnen (Interval 3).

Step 4: Tag culotten ud og lad den stå uden tildækning (Interval 4).

Step 5: Kom et stegetermometer i culotten så spidsen af nålen er i midten af kødet.

Step 6: Sæt culotten ind i ovnen igen og tag den ud når stegetermometeret siger 56-57 grader – hverken mere eller mindre. På den steg jeg brugte i dag tog dette step 15 minutter.

Step 7: Pak culotten ind i mindst 3 lag stanniøl (jeg bruger selv 4), hæld væsken fra det ovnfaste fad ud og stil pakken tilbage i fadet:

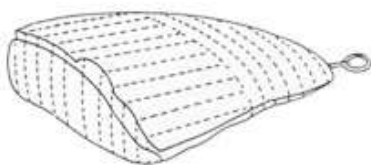
Step 8: Lad culotten hvile i 45 minutter inden du skærer den ud. (Det var ikke en skrivefejl – der er faktisk tale om femogfyrre lange minutter).

Vægt:	1,0 – 1,3 kg	1,3 – 1,5 kg	1,5 – 1,7 kg	Over 1,7 kg
Interval 1	10 min	12 min	15 min	20 min
Interval 2	10 min	12 min	15 min	20 min
Interval 3	10 min	12 min	15 min	20 min
Interval 4	10 min	12 min	15 min	20 min
Interval 5	Indtil den når 56-57°	Indtil den når 56-57°	Indtil den når 56-57°	Indtil den når 56-57°
Hviletid	45 min	45 min	45 min	45 min



Nu kan du skære kødet – og det er med garanti mørt og dejligt rosa:

Vigtigt: Husk altid at starte med at skære fra den spidse ende af culotten. Når du knap halvejs inde i stegen skal du begynde at skære på den anden led. Her er jeg ved at skære den næstsidsste skive inden jeg "vender":



Tegning her illustrerer det bedre:

Sæt en lille kødnål i den spidse ende (for en sikkerheds skyld) så kan du finde den rigtige ende senere igen.



Danske frikadeller

- ✚ 500 gram hakket kalv og flæsk med cirka 10 procent fedt
- ✚ 10 gram [salt](#)
- ✚ 1 [løg](#) hakket løg eller 1-2 teskefulde løgpulver
- ✚ 1 [æg](#)
- ✚ 3 spiseskefulde [hvedemel](#)
- ✚ 2 deciliter [mælk](#)
- ✚ sort peber friskkværnet



Kom det hakkede kød op i røreskålen, og tilsæt salt. Det er vigtigt farsen nu bliver rørt godt igennem inden du tilsætter de øvrige ingredienser. For når farsen er rørt rigtig godt med salt så bindes væsken (mælken) bedre, og frikadellerne bliver mere lækre og saftige. Det er et godt frikadelletip.

Tilsæt så æg og løg – jeg hakker løg fin med en lynhakker - og fortsæt med at røre farsen videre, inden du nu kommer hvedemel og friskkværnet peber ned i farsen. Rør også det godt sammen.

Tilsæt så nu gradvist mælken. Det plejer at passe med to deciliter mælk, men hakket svin og kalv kan trække forskelligt, så vurder lige selv hvor meget der skal bruges. Farsen skal være nogenlunde lindt - men den må selvfølgelig ikke blive tynd. Husk at farsen samler sig i køleskabet.

Stil din frikadellefars på køl i 30 minutter.

Kom lidt smør og olie på en stegepande, og varm op ved jævn varme.

Om du er til små eller store frikadeller er selvfølgelig en smags sag, men tag en spiseske og dyp den i fedtstoffet på panden. Læg så frikadellerne på panden, og dryp hver gang skeen i fedtstoffet inden du laver den næste. Så hænger farsen ikke fast.

Steg frikadellerne cirka 5-6 minutter på hver side - de er færdige når de har fået en flot og mørk stegeskorpe (her sidder meget af smagen). Bliver de mørke for hurtigt skruer du lidt ned for varmen, men varmen må heller ikke blive for svag.

**At nyde er sanseligt, at spise er meningsfuldt,
diæter er meningsløse.**



Farserede porrer

Som jeg laver dem

(4 pers.): Tilberedningstid: ca. 45 min.

- + 200 g hakket kalvekød
- + 200 g hakket flæskekød
- + Eller 400 gr. Blandet fars
- + 1 dl hvedemel (60 g)
- + 1/2 spsk. salt
- + 1/2 tsk. peber
- + 1 revet løg
- + 1 æg
- + ca. 1 dl vand
- + 2-3 porrer (ikke for tykke),
- + 50 gr. rasp
- + salt
- + smør eller margarine til stegning + sovs

Sovs:

- + 25 gram smør eller margarine
- + 2 spsk. mel, med top
- + 4-6 dl. kartoffelvand eller væde*.
- + Evt. 1 tern grøntsags bouillon
- + Knivspids muskat
- + Salt og peber



Rør det hakkede kød med 3/4 af melet, salt, peber, revet løg, æggehvide, muskat og vand til en smidig, ikke for løs, fars. Lad farsen hvile ca. 15 min. på et køligt sted.

Rens porrerne og skær dem i stykker på ca. 6 cm (en I-Phone4 er ca. 6cm bred).

Kog stykkerne ca. 5 min. i letsaltet vand. Lad porrerne løbe af i et dørslag.

*Væden fra porrerne bruges til sauce.



Et stykke bagepapir lægges på bordpladen, og der drysses med rasp ovenpå. Herpå lægges en stor spiseske fars, der trykkes til en flad firkant på ca. 8x8 cm.

Herefter lægges der et stykke kogt porre ovenpå. Bagepapiret bruges til at forme farsen omkring porren, så der fremkommer en tyk pølse af fars med rasp omkring.

Læg et stykke porre på hver, og rul sammen som til roulader.

Vendes i rasp og fedtstof på en stegepande til rullerne er sprøde og gylde. Beregn ca. 10 min.

Sovs

Smelt lidt margarine i en gryde og tilsæt mel, ca. 1/2 dl. Rør til en melbolle og tilsæt lidt efter lidt væden. Smages til med salt og peber og tilsættes saucekulør, grøntsags bouillon efter behov.

Kan serveres med: Grøn salat med fløde-citron-dressing.

Kogte kartofler + brun sovs eller Flødekartofler



Forloren hare med Puszta Sauce og grønt



- ✚ 500 g hakket kalv- og svinekød
- ✚ 2 æg
- ✚ 3 spsk. Rasp
- ✚ 2 spsk. tomatketchup
- ✚ ½ tsk. merian
- ✚ ½ tsk. [sambal oelek](#) (chilli paste)
- ✚ ½ rød peber
- ✚ ½ gul peber
- ✚ 130 g ost (Gouda)
- ✚ 100 g bacon eller salami
- ✚ 20 g smør
- ✚ ½ tsk. Salt + Peber
- ✚ 1-2 revne skalotteløg



Til [Puszta](#) Sauce:

- ✚ ½ rød + gul peberfrugt
- ✚ 1 løg
- ✚ 1 gulerod
- ✚ 30 g smør
- ✚ 3 spsk. Tomatpuré eller ketchup
- ✚ salt og peber
- ✚ 1 spsk. paprikapulver
- ✚ stegesaft
- ✚ ¼ liter vand
- ✚ sauce, bouillon
- ✚ 3 spsk. fløde



Grøntsager efter eget valg og Hasselbagte kartofler.

Hakket oksekød, rasp, ketchup æltes sammen. Peberfrugter ost og bacon skæres i små tern og tilføjes farsen. Smag til med salt, peber, merian og Samba Oelek.

Form farsen til noget der ligner et brød, og læg det i et ildfast fad. Smørklatter kommes på og derefter ind i en kold ovn.

Bag den forlorne hare i ovnen ved 200 graders over/undervarme i ca. 1 time, startende i kold ovn. 10 min før den forlorne hare er færdig kan du hælde bouillon og/eller vand fra grøntsager over i kasserollen (brug afkog til at spæde sovs op med).

[Puszta](#) Sauce:

Grøntsager og løg i små tern, derefter svitses i smør. Tomatpuré, salt, peber og paprika tilføjes.

Hæld stegeskyen i - rør rundt og lad det simre i 30 minutter.

I slutningen forfines med fløde og lidt sukker.

Når de 60 min i ovnen er gået, så sluk ovnen, og sæt ovndøren på klem i ca. 15 minutter. Imens kan sovsen laves færdig. Tag lidt majsstivelse og bland op i vand, og rør lidt af gangen i den kogende sovs, indtil den når passende konsistens. Smag til med salt og peber.



Squashgratin med bacon

3 personer

- ✚ 150 g bacon (enten i skiver eller i tern)
- ✚ 1 squash
- ✚ 1 bdt. purløg
- ✚ 6 æg
- ✚ 150 g creme fraiche
- ✚ 150 g [mornaysauce](#)
- ✚ $\frac{3}{4}$ tsk salt
- ✚ 20 g revet parmesanost
- ✚ 20 g rasp
- ✚ ca. 20 g smør

Serveringsforslag

- salat
- rugbrød
- smør

Steg baconen sprød i ovnen ved 200 grader i ca. 10-12 minutter. Hvis du bruger skiver, skal baconen brækkes i mindre stykker efterfølgende.

Skru efterfølgende ned på 180 grader.

Skyl squashen, og riv den på den grove side af rivejernet. Kom det op i et rent viskestykke, og vrid så meget vand ud som muligt. Klip eller hak purløget fint. Sæt squash og purløg til side til senere.

Del æggene i blommer og hvider. Sørg for, at hviderne kommer op i en helt ren skål. Pisk hviderne helt stive. Pisk efterfølgende æggeblommerne sammen med creme fraiche, mornaysauce og salt. Tilsæt squash, purløg og bacon til æggeblommeblandingen, og fold dernæst de stiftpiskede æggehvider forsigtigt i.

Bland revet parmesan og rasp sammen. Smør en form grundigt med smør, og fordel noget af raspblandingen på bund og sider af formen. Hæld gratinmassen op heri, og drys med raspblandingen ovenpå. Fordel resten af smørret ovenpå, og bag squashgratinen i ca. 30-35 minutter, til den er stivnet og gylden på toppen.

Servér gratinen med en lækker salat eller rugbrød og smør til.



Mega Forårsruller

- ✚ 500 g. hakket fars (skinke- eller oksefars)
- ✚ ½-¾ hvidkål, finsnittet
- ✚ 1 ds. bønnespire eller friske
- ✚ 3-4 store gulerødder, nittet i stave
- ✚ 1 bundt forårsløg
- ✚ 1 pak fillodej
- Krydderier:**
- ✚ 1 spsk. Karry
- ✚ 1 fed hvidløg (finhakket)
- ✚ ¼ tsk. ingefær,
- ✚ ½ -1 tsk. koriander,
- ✚ 1 tsk. Salt
- ✚ 1 tsk. Groft peber
- ✚ 1 spsk. Soja

Fyldets tilberedning:

Brun i en gryde.

Når kødet er brunet tilsættes hvidkål og gulerødder sammen med karry og koriander, afhængig af hvor stærkt det skal være.

Når fyldet er faldet sammen i gryden kommes bønnespirene i sammen med forårsløg, hvidløg og resten af krydderierne i (ingefær, salt, peber og soja (igen efter smag) - svits det et par minutter.

Hvis der dannes væske i bunden, så hæld det ud, da fyldet ikke må være "for vådt".

Behandling af dejen:

Gør et viskestykke vådt og vrid det middel op. Fillodejen foldes ud og placeres på den ene halvdel af viskestykket

og læg den anden del af viskestykket over. Det er meget vigtigt, at dejen er dækket til, ellers tørrer pladerne ud og bliver ubrugelige.

Sådan foldes de:



Læg en plade med den korte ende mod dig selv og læg 2-3 spsk. (grydeske) 2-3 cm fra enden. Form fyldet så det bliver en aflang pølse og stop 2-3 cm før kanten.

Fold derefter siderne ind først (go' ide at folde siden

hele vejen ned), derefter enden (de 2-3 cm du har ind mod dig selv) og rul hele rullen færdig og læg rullen på en bageplade med bagepapir.

Bagning:

Bages ved 200° i varmlufts ovn (225° alm. ovn) i ca. 25 minutter til de er pænt gyldne. Husk at smøre rullerne med olie inden bagningen.

Frysning:

Forårsrullerne er gode at fryse ned. Hvis de skal i fryseren, skal de ikke bages først. Husk når du pakker de færdiglavede ruller, at lægge bagepapir eller andet mellem rullerne, ellers klister de sammen og kan ikke skilles ad igen. Når de skal spises, så husk at tø dem op først, inden du lægger dem i ovnen, så får du det bedste resultat.

Tilbehør salat: (til ca. 4 pers.)

- Græske Yoghurt 10 %
- 2-3 grønne æbler ½
- 3 stængler bladselleri
- ¼ hvidkål, snittet fint i strimler
- 1 håndfuld hasselnødder
- Salt, peber
- Citronsaft

Et par gode, store skefulde af den græske yoghurt kommes i en skål, hvor der røres lidt salt, peber og citronsaft i. Dressingen må godt være lidt syrlig, der skal absolut ikke sukker i.

De grønne æbler skæres i små tern (med skræl på).

Bladsellerien skæres i små tern. Snit hvidkålen i fine strimler.

Hasselnødderne hakkes groft.

Bland alle ingredienserne i dressingen og du har en god frisk salat.

Hvis du ønsker en mere luksusudgave af denne salat kan halverede vindruer uden kerner tilsættes. Evt. kan ananas, appelsin og andre frugter bruges.

Dressingen skal fordeles jævnt over hele salaten.



Flæskesteg af svinekam med sprød svær

6 pers.

Ingredienser:

- ✚ 1,2-1,5 kg. svinekam uden ben
- ✚ 1-1½ spsk. groft salt
- ✚ evt. 2-3 laurbærblade

Sauce

- ✚ 4-6 dl. sky fra flæskestegen, bouillon, fond, vin eller sky fra stegeben
- ✚ 2 spsk. hvedemel eller 3 spsk. majsstivelse
- ✚ salt + peber + evt. kulør



Sauce-2

- ✚ 1 skalotteløg, 1 tsk. stødt kanel, 1 tsk. stødt nellike, 1 knsp. allehånde, 2½ dl bouillon, salt og peber,
- ✚ 1 dl mørk sød portvin, 1 knsp. sukker, majsstivelse

Tilbehør: Evt. kogte kartofler. Brunede kartofler. Gammeldags rødkål

Rids sværen helt ned til kødet med ½ cm mellemrum - men undgå at ridse i selve kødet. Har slagteren ridset stegen, så gå den efter. Nogle gange er ridsningen ikke dyb nok - især ikke i siderne.

Vær omhyggelig med at få salt ned mellem alle sværene. Stik laurbærblade ned mellem sværene eller læg dem under kødet.

Læg stegen på en rist i en lille bradepande, så sværen ligger så lige som muligt. Læg sammenkrøllet stanniol eller et stykke skrællet kartoffel under stegen, hvor den er tyndest, for at få sværen til at ligge helt vandret.

Hæld ½ l vand i bradepanden og sæt stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200 grader og lad stegen stå i ca. 1½ time.

Sådan bliver kødet saftigt og sværen sprød: Stik et stegetermometer ind midt i kødet. Mærk om sværen er sprød, når centrumtemperaturen er 55 grader.

Hvis sværen er sprød: Fortsæt stegningen ved 200 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader.

Hvis sværen ikke er sprød: Skru ovnen op på 250 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader. Hold øje med at sværen ikke bliver for mørk.

Tag stegen ud af ovnen.

Flæskestegssauce

Si skyen op i en gryde, lad den stå et øjeblik og skum så overfladen fri for fedt. Supplér evt. skyen med bouillon, fond eller vin. Ryst vand og hvedemel fri for klumper i en melryster eller udrør majsstivelse i vand.

Kog skyen og tilsæt jævningen i en tynd stråle under konstant omrøring. Sauce skal herefter koge ca. 5 minutter, hvis der er brugt mel og 3 minutter, hvis der er brugt majsstivelse. Smag til med salt og peber og tilsæt evt. kulør.



Fyldte kartofler med bacon

4 personer

- ✚ 4 store bagekartofler
- ✚ 2 dl. Cremefraiche el. yoghurt
- ✚ 1 rødløg
- ✚ 1 hvidløg
- ✚ 7 skiver stegt bacon
- ✚ purløg
- ✚ salt
- ✚ peber
- ✚ revet Cheddar ost

- vask kartoflerne godt
- bag dem i ovnen/mikroovnen til de er møre
- Tag dem ud, og lad dem køle lidt af
- halver kartoflerne og skarp kartoffel massen ud og læg det i en skål (pas på du ikke ødelægger skralden)
- mos kartoflerne til mos sammen med Cremefraiche, salt, peber, hvidløg og purløg
- skær baconen i stykker, og steg det sprødt på en pande, og lad det dryppe af på noget køkkenrulle
- vend bacon i kartoffelmosen
- fordel kartoffelmosen ud i skrallerne igen
- bag dem i ovnen ved 200° i ca. 15-20 min (til de er gyldne på toppen)
- Drysses med cheddar ost



Viste du at Danmark importerer mere en 75% af sit samlede baconforbrug?

Dansk bacon, Made in Polen eller Tyskland, lyder lækkert ikke sand?



Gorgonzola sauce (min egen)

Tilbehør til 4 pers - Tidsforbrug i alt: ca. 20-30 min

Min udgave har en kraftig smag af gorgonzola, tilføj gorgonzolaen eller Danablu lidt efter lidt, indtil du har ramt "*din smag*".

- + 1 bananskalotteløg, finthakket
- + 1 hvidløg, finthakket
- + 35 g smør
- + 1 dl sherry eller portvin
- + 4 dl hønsebouillon (2 bouillonterninger)
- + 75–150 g gorgonzola eller dansk blåskimmelost ([Danablu](#)).
- + 1/2 liter piskefløde
- + salt og peber
- + 1 1/2 spsk. hakket frisk persille
- + Evt. lidt maizena + koldt vand.

Svits løg og hvidløg i smør ved middelvejrme til de er klare.

Tilsæt sherry/portvin og øg temperaturen. Kog til mængden af væsken er halveret.

Tilsæt bouillon og kog igen til mængden af væske er halveret.

Dæmp varmen lidt og tilsæt osten sammen med persille.

Lad osten smelte mens du rører af og til.

Tilsæt fløde, smag til med salt, peber og evt. lidt mere sherry.

Lad saucen koge op, jævnes evt. med maizena.

Kan laves dagen før og varmes op kort før brugen.

Passer til culottesteg.



... den skal kunne hænge fast ved kartofler.

(Paul Littrup 2013)



Grillede hakkedrenge

Til 4 pers.

- ✚ 500 gram hakket oksekød
- ✚ 2 rødløg i strimler
- ✚ 1 tommeltot ingefær revet
- ✚ 3 fed hvidløg presset eller hakket
- ✚ 1 spsk. dijonsennep
- ✚ 1 spsk. Karry
- ✚ 10 soltørrede tomater i strimler
- ✚ 1 spsk. Kapers (kan udelades)
- ✚ 10 blade salvie hakket (kan udelades)
- ✚ 1 spsk. hvedemel



Rør alle ingredienser sammen og form dem til 4 bøffer. Læg bøfferne på grillristen og grill dem ca. 5 minutter på hver side.

Varm tomatsalat

Det skal du bruge (4 pers.)

- ✚ 1 bakke alm. tomater i halve
- ✚ 1 bak cherrytomater
- ✚ 2 rødløg i både
- ✚ 3 fed hvidløg - hakket ikke presset
- ✚ 1 bundt basilikumblade
- ✚ 1 dl olivenolie
- ✚ 2 spsk. rødvinseddike
- ✚ 1 spsk. rørsukker
- ✚ salt og peber
- ✚ Dobbelt foliebakke



Vend alle ingredienserne godt sammen, så olien bliver fordelt og læg dem i et ildfast fad eller en dobbelt foliebakke. Sæt fadet på grillen og læg låg på grillen. Lad dem stå i ca. 30 minutter.

Serveres straks



Det kræver en speciel hjerne at kunne se det smukke ved en burger.

[Ray Kroc](#) (1902-1984)



Græske frikadeller



4 personer

- ✚ 2 dl kogende vand
- ✚ 8 soltørrede tomater
- ✚ 300 g hakket svinekød (ca. 6% fedt)
- ✚ 1/4 tsk groft salt
- ✚ 1 finthakket zittauerløg
- ✚ 1 lille finthakket fed hvidløg
- ✚ 1/2 tsk tørret rosmarin
- ✚ friskkværnet peber
- ✚ 75 g Salatost i tern
- ✚ 2 tsk olivenolie

Hæld det kogende vand over de soltørrede tomater og lad dem trække i ca. 2 min. Lad tomaterne dryppe godt af i en sigte - gem 2 spsk. af udblødningsvandet. Du kan bruge dem i glas.

Hak tomaterne fint.

Rør det hakkede kød med salt i ca. 1 min.

Kom løg, hvidløg, rosmarin og peber i.

Rør de hakkede tomater i farsen sammen med de 2 spsk. udblødningsvand.

Smuldr osteternene og vend osten i farsen. Lad farsen trække tildækket i køleskabet i ca. 15 min.

Form farsen til 20 små, aflange frikadeller.

Lad olien blive varm i en pande. Steg frikadellerne på 3 sider ved jævn varme, ca. 7 min. i alt, eller til de er gyldne og sprøde.



Tilbehør

- ✚ 1 kg ovnstegte kartoffelbåde eller Græsk kartoffelfad
- ✚ 300 g grøn salat
- ✚ 1/4 tsk groft salt
- ✚ friskkværnet peber
- ✚ 2 dl sødmælksyoghurt naturel
- ✚ 125 g Salatost i tern



Ved serveringen Kom de græske frikadeller og kartoffelbådene i hver sin skål.
Server salaten drysset med salt og peber sammen med yoghurt og osteternene.

[Arla](#)



Græsk kartoffelfad



- ✚ 1 kg kartofler
- ✚ 0,5 dl olivenolie
- ✚ 2 spsk. Citronsaft

- ✚ 2 tsk oregano
- ✚ 2 fed hvidløg
- ✚ salt og peber

- ✚ 3 stk. peberfrugter

- ✚ 10 stk. græske sorte oliven
- ✚ 75 g fetaost
- ✚ Persille

Skyl kartoflerne godt og skær dem i både.

Kom dem i en lille bradepande og dryp med citronsaft og olie.

Drys, salt, peber og oregano over og vend knuste eller finthakkede hvidløgsfed i.

Sæt fadet i ovnen ved 200°.

Skær imens peberfrugterne i strimler på langs. Bland dem i kartoflerne efter 35 min. Giv kartoffelretten endnu 10 min.

Drys til sidst med fetaterninger og sorte oliven og kom persille på inden servering.



Italienske kødboller i tomatsovs



Kødboller:

- ✚ 500g hakket oksekød
- ✚ 2 æg
- ✚ 2-3 spsk. hvedemel
- ✚ 1 løg (gerne rødløg)
- ✚ 2 fed hvidløg
- ✚ 2 tsk. basilikum
- ✚ 1½ tsk. salt

en smule olivenolie til stegning
spaghetti, båndnudler, ris eller kartofler
evt. revet parmesan

Tomatsovs:

- ✚ Olivenolie til stegning
- ✚ 1 løg
- ✚ 1 fed hvidløg
- ✚ 2 dåser hakkede tomater
- ✚ 1 dåse tomatpasta
- ✚ 2 dl madlavningsfløde
- ✚ 2 tsk. basilikum
- ✚ 2 tsk. oregano
- ✚ ½ tsk. cayenne peber
- ✚ smages til med salt
- ✚ Evt. en smule vand hvis saucen er for tyk

Begynd med tomatsovsen. Hak et løg og et fed hvidløg fint, og svits det i en gryde med olivenolie. Tilsæt tomatpure og hakkede tomater, og lad det koge op.

Tilsæt madlavningsfløde og krydderier, og smag retten til med salt.

Skrud ned på svag varme, og lad tomatsovsen simrekoge i gerne 30min.

Imens tomatsovsen simrer laves kødboller. Hak løg og hvidløg fint (brug gerne en minihakker). Bland løg, hakket oksekød, æg, hvedemel og krydderier sammen i en skål til en ensformig masse. Form kødbollerne med en ske i din hule hånd eller en kødbolletang.

Steg kødbollerne på en varm pande med olie til de bliver let gyldenbrune

Kog kødbollerne færdige i tomatsovsen i ca. 10-15min.

Skær evt. en kødbolle over for at tjekke, om den er gennemkogt inden retten serveres.

Spaghetti, båndnudler eller ris koges som anført på pakken.



[Kødbolletang](#)



Jamies Burger



2 pers.

- + 250 gr. oksefars
- + 1 tsk Korianderfrø eller ½ tsk stødt
- + ½ tsk Spidskommen eller ¼ tsk stødt
- + 1 tsk Peberkorn eller ½ tsk stødt
- + et godt drys groft salt
- + en håndfuld parmesanost
- + 1 stor skefuld fransk sennep
- + 1 æg
- + 1 håndfuld rasp
- + 1 løg stegt ved lav varme uden at det tager farve.

Knus ½ tsk. Spidskommen + 1 tsk. Korianderfrø + et godt drys groft salt + 1 tsk. Peber og kom det i farsen sammen med løg.

Meget utraditionel tilføjes en håndfuld parmesanost.

Det hele æltes sammen. Hvis det føles klistret tilføj lidt mere rasp.

Form burger og sæt dem i køleskab. Kan laves dagen før man skal bruge dem.

Steg dem på panden med lidt olie.

Rosmarin salt

- + 1 gren frisk rosmarin
- + Riv en citron
- + Salt



Knus det hele i en morter til det er en grøn masse, eventuelt tilføj mere salt og kom det hele i et glas.

Rosmarin salt kan holde sig månedsvis.

Fornemme Pommes frites

Kom en bageplade i ovnen og sæt ovn på 230 grad.

500 gr. Kartoffler med skræl i strimler koges med skind i ca. 7 minutter. Afdryppes.

Varm en pande med olie kom en hel hvidløg med skræl i panden.

Kom kartofler i panden og ryst det hele. Fordel det hele på den varme bradepande tilføj lidt peber og sæt det tilbage i den varme ovn i cirka 15-20 minutter til de er sprøde og gylden.

Drys med rosmarin salt.

Hakket salat

- + ½ rødløg
- + 1 [Romainesalat](#) eller Hjertesalat
- + 2-3 tomater
- + 1 agurk

Det hele hakkes og blandes.

Tilføj 2 spsk. Olie, saften fra ½ citron, en lille sjat hvidvinseddike, en nip salt + peber.

Vend salaten i dressingen.

De fleste børn tror, at balanceret kost er en burger i hver hånd.



Juledagenes frokoster

Til julefrokoster bør man kun servere få (maks. 7) men ordentlige retter, tilberedt med glæde og kærlighed ellers kan man lige så godt lade være.

For det andet prøv at lave frokosten som sammenskudsgilde. Lad hver især bidrage med en ret som man er god til at lave.

Her er nogle idéer til julefrokostretter. Siden jeg godt kan lide medister vil jeg lægge ud med dem.



[Julemedister](#) (grønlangkål, brunede kartofler)

Grønlangkål - Sønderjysk kål – Rødkål - [Oldemorkål](#)

[Små brunede kartofler](#)

Tartelet med hønsekød i asparges

Glaseret skinke

[Små julefrikadeller](#)

Leverpostej med bacon og champignon

Karrysild – Sennepssild - Porresild

Rejer med mayonnaise og citron

Ferskrøget laks med slikasparges

Laksemousse med rejer og dressing

Tunmousse med rejer og dressing

[Stegt sild med løg](#) - [Stegte julesild i frugteddike](#)

Æbleflæsk

Rugbrød

Pølsehorn til børnene

Pølser til børnene

Hotdog til børnene

Risalamande med kirsebærsovs



Og husk – du tager ikke på af hvad du spiser imellem jul og nytår, men det du spiser imellem nytår og jul!

Julemedister



- + 2,3 kg nakkefilet eller fars med min 20% fedt
- + 700 gr. røget bacon
- + 4 løg (fint hakket)
- + 1 tsk. ingefær
- + 1 tsk. allehånde
- + 4 tsk. peber
- + 40 g salt
- + ½ tsk. koriander
- + ½ tsk. nelliker
- + 1 tsk. muskat
- + 4 æg
- + 4 dl kold bouillon eller juleøl
- + 2 spsk. Kartoffelmel
- + Svinetarme (ca. 1 kg = 2 m)



Læg Svinetarmen i blød i vand i ca. 20 min.

Vej alle krydderier og bland dem sammen.

Gør bouillon klar og sættes til afkøling.

Kør bacon og nakkefilet igennem kødhakker.

Løgene kan hakkes i blenderen sammen med kold bouillon/juleøl.

Kom krydderierne i farsen.

Det hele æltes grundigt. Man kan bruge hænderne eller en røremaskine. Farsen skal røres sej. Lad farsen stå kølig en halv time. Steg en prøvedelle på panden og juster evt. krydringen.

Svinetarmen skylles godt igennem nogle gange med lunken vand.

Træk tarmen på pølsehornet på kødhakkeren, pølsestopperen eller hvad man har. Det går nemmest hvis tarmen er godt våd. Bind en knude for enden. Pres så stille og roligt farsen ud i tarmen. Giv evt. medisteren et hurtigt opkog før stegning.

Man skal passe på ikke at stoppe tarmen for fast. Farsen udvider sig under kogning og tarmen kan springe.

Når farsen er kommet i tarmen, drejes pølserne i den længde som man syntes er passende. Jeg lavede dem ca. 40 cm lange, så er de til at styre på panden men mindre kan gøres.

Jeg har brugt denne opskrift og krydret til nedfrysning. Fryser du ikke pølsen spar en smule på allehånde.



Og husk - Stol aldrig på en mand som ikke kan lide en pølse.

Klaus Sender



Julefrikadeller med øl



4 personer

- ✚ 500 g hakket svinekød el. blandet svine- og kalvekød, maks. 10 % fedt
- ✚ 1½ tsk. salt
- ✚ peber
- ✚ 2 spsk. finthakket persille
- ✚ 1 revet løg, ca. 4 spsk.
- ✚ 1 æg
- ✚ 1 knsp. allehånde
- ✚ 3 spsk. hvedemel
- ✚ 1½ dl **Hancock** julebryg (rest er til kokken)
- ✚ 1 spsk. olivenolie
- ✚ 15 g smør
- ✚ Tilbehør:
- ✚ Rugbrød og syltede rødbeder



Rør først kødet med salt og peber.

Rør herefter persille, løg, æg og hvedemel i.

Rør til sidst øl i.

Nu kan du stege frikadellerne eller lade farsen stå i køleskab $\frac{1}{2}$ time. Hvis farsen har hvilet, skal du røre den igennem igen, tilsæt evt. lidt mere øl, hvis den er blevet for fast.

Dyp en ske i koldt vand. Tag herefter en portion fars op på skeen, og form en frikadelle i hånden.

Varm olie og smør op på en pande. Læg frikadellerne på panden, og brun dem på begge sider.

Skru ned for varmen, og steg dem færdige ved jævn varme ca. 15 min. i alt. Vend dem flere gange undervejs.

Tjek, at frikadellerne er gennemstegte.

Velbekomme



Sådan steger du medister

Du skal bruge:

1 stk. kogt eller rå medister

Olie - margarineblanding til stegning

Forkogt medister

Kom så meget vand i gryden, at medisteren er dækket og bringes i kog. Skru her efter ned for varmen og lad medisteren simre - uden låg i ca. 20 min.

Olie og/eller margarine smeltes på en tilpas stor stegepande og varmes godt op.

Panden skal være meget varm uden fedtet branker, før medisteren skal på.

Læg hele medisteren på, dog ikke for tæt, og brun den godt på begge sider ved god varme.

Skru ned for og steg den i ca. 5-6 min ved middelvarme på hver side til den er tilpas brun – vend den et par gange undervejs.

Rå medister

Brunes ved høj varme i ca. 5 min på begge sider.

Skru ned for varmen og steg den færdig – ca. 20 min. Vend den et par gange undervejs.

Medister i ovn

180-200 grader afhængig af ovnen, prikket, penslet med lidt smør og så en 30-40 min til den er brun og lækker – vend den et par gange undervejs.



Hasselbagte kartofler

Der findes mange forskellige opskrifter på Hasselbagte kartofler. Fælles for dem alle er følgende:

Til 4 personer skal du bruge (skal og skal... hvis du kan lide dem så laver du bare flere.)

Forvarm ovn på 200 grader og Kartofflerne skrælles.

Snit 1/3 nede i kartoflerne med meget tætte afstand. Snittene skal være på kartofflens korte side. Snittene skal gå næsten ned i bunden af kartofflen.

Vi har en speciel kartoffelholder af træ som letter det at snitte kartoflerne uden at skære helt igennem.



Kartoflerne skal bages i ovn i en smurt bradepande eller ildfast fad ca. 40 minutter. Hold øje med farven og tag kartoflerne ud når de er blevet brune i kanten.

Hasselbagte kartofler med hvidløg

- ✚ 10 mellemstore kartofler
- ✚ 1 dl olie
- ✚ 2 spsk. salt
- ✚ 1 spsk. paprika
- ✚ 1 fed hvidløg

Bland olie, salt, paprika og knust hvidløg og pensler kartoflerne.



Hasselbagte Kartoffler med krydderier

- ✚ 10 mellemstore kartofler
- ✚ 1 dl Olie
- ✚ 1 spsk. Salt & peber

Basilikum eller provencekrydderi efter smag og behag. Bland olie, salt, peber og basilikum eller provencekrydderi. Pensles kartoflerne med blandingen.

Mine Hasselbagte kartofler med smør og rasp

- ✚ 10 mellemstore kartofler
- ✚ salt, peber
- ✚ Rasp
- ✚ 50 g blødt smør

Smelt forsigtig smørret. Bland salt og peber i og pensle kartofler med blandingen. Drys rasp over.

Hasselbagte kartofler med hvidløg og parmesan

- ✚ 10 mellemstore kartofler
- ✚ 2 fed hvidløg
- ✚ 3 spiseske olie
- ✚ 1 tsk. Paprika
- ✚ 1 tsk. Salt
- ✚ 2 spiseske revet parmesanost
- ✚ 1 Håndfuld purløg

Pres et fed hvidløg. Hak purløget fint. Bland olie, hvidløg, salt, paprika og parmesanost i en lille skål. Pensl kartoflerne med denne blanding, og sørg for at der kommer noget ned i revnerne.



Kartoffelsalat á la Price

4 personer

Ingredienser

- ✚ 800 gram kogte kartofler, skåret i skiver eller mindre tern
- ✚ 4-5 spsk. Hjemmerørt mayonnaise
- ✚ 2-3 spsk. drænet yoghurt (jeg bruger græsk yoghurt)
- ✚ 1-2 spsk. Fiskesennep (kryddersennep eller lign. kan også anvendes)
- ✚ Et bundt radiser i tynde skiver
- ✚ 2 skalotteløg hakkede eller i tynde skiver (eller 1 stort løg)
- ✚ Et bundt purløg (2-3 spiseskefulde – fintsnittet)
- ✚ Salt og peber
- ✚ Lidt citronsaft

Kartoffelsalat: Rør mayonnaise, yoghurt og sennep sammen. Bland kartofler, radiser og løg i.

Smag til med salt og peber og evt. lidt citronsaft. Kom 1-2 skefulde purløg i.

Gem lidt hakket purløg til at komme på den færdige ret.

Servér ikke alt for køleskabskold – og kom et godt drys purløg på toppen.



Kartoffelsalat med creme fraiche

- ✚ 750g Små kogte kartofler
- ✚ 1/2 Løg (revet)
- ✚ 2dl Creme fraiche
- ✚ 1dl Mayonnaise
- ✚ 1tsk Dijon sennep
- ✚ 1/2 tsk Karry
- ✚ 1 drys Frisk purløg (klippet)

Salt og friskkværnet peber (efter smag)

Tomatskiver til pynt



1. Rens kartoflerne og skær dem i mundrette stykker.
2. Kog kartoflerne i letsaltet vand i ca. 15 minutter. Hæld vandet fra og lad dem køle af.
3. Bland alle ingredienserne bortset fra tomatskiverne og en smule af purløget.
4. Vend kartoflerne i dressingen og pynt med tomat og purløg.

Sæt kartoflerne på køl i mindst 30 minutter før serveringen.

Karrysalat - Hjemmelavet

Ingredienser

- ✚ 1-2 æg
- ✚ 2 drueagurker
- ✚ 1 lille æble
- ✚ 2 skalotteløg
- ✚ 2 spsk. god mayonnaise (gerne hjemmelavet)
- ✚ 1,5 dl cremefraiche fromage frais,
- ✚ Skyr el. flødeskum
- ✚ 1-2 tsk karry
- ✚ 1 spsk. kapers
- ✚ salt & peber
- ✚ evt. gurkemeje

Kog æggene til de er hårdkogte, lad dem køle af, pil dem (kog gerne flere som ekstra tilbehør)

Hak æg, agurker, æble i cirka lige store stykker, ikke for store.

Hak løgene fint

Bland fyldet sammen med de resterende ingredienser

Smag til med salt og peber til at justere den gule farve



Forfatter: Gastronom.dk



Kyllingesnitzel

4 pers.

- ✚ 4 Økologiske kyllingebryster
- ✚ Ca. 350 g mel
- ✚ 2 spsk. Salt
- ✚ 2 spsk. hvidløgpulver
- ✚ 1 spsk. stødt paprika
- ✚ 1 spsk. hvid peber
- ✚ 1 tsk. stødt chili
- ✚ ½ l rapsolie til stegning
- ✚ Yoghurt
- ✚ Panko rasp



Rens kylling brysterne ved at fjerne evt. blod, fedt og urenheder.

Del brysterne på langs, kom dem enkeltvis i en plastpose og bank dem flade uden at mose dem.

Hæld hvedemel og krydderier i en anden plastpose og bland det hele grundig.

Kom kyllingestykker enkeltvis i. Sørg for at hele stykket bliver dækket med mel. Kom det næste styk kød i og ryst posen osv. Indtil al kød er pudret med mel/krydderblanding.

Tag kødstykker op og læg dem til side.

Kom Panko rasp på en tallerken og yoghurt på en anden.

Vend kyllingestykkerne enkeltvis i yoghurt og derefter i Panko rasp.

Læg kyllingestykkerne til side og lad dem hvile i 10-15 minutter.

Olien opvarmes og maks. 2 snitzler ad gangen lægges i.

Steges i 6-7 minutter på hver side til de er gyldenbrun. Holdes tildækket varm i ovn.

TIP: prøv også i stedet for Panko [usødet Cornflakes](#).



Kål

Flødestuvet grønkål

Tilbehør til 4 personer

- ✚ 1½ kg friske grønkålsblade
- ✚ 4 liter vand
- ✚ Eller 600 g frossen, hakket grønkål.
- ✚ 25 g smør
- ✚ ¼ liter Piskefløde 38%
- ✚ 1 tsk. revet muskatnød
- ✚ 1 løg
- ✚ 1 tsk. groft salt
- ✚ friskkværnet peber



Blanchering af grønkål: Skær midterribber af kålbladene og skyl bladene grundigt. Kom kålen i en stor gryde med kogende vand. Bring atter vandet i kog - uden låg. Hæld kålen i et dørslag og brus den over med koldt vand. Lad kålen dryppe af og hak den med en kniv - ikke for fint.

Lad smørret smelte i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg. Tilsæt kålen og svits yderligere i ca. 5 min. Tilsæt fløde, muskatnød, salt og peber. Lad kålen koge ved kraftig varme og under omrøring i 3-5 min. Smag til.

Variation – 1 Flødestuvede hvidkål:

Svits 600 g fintsnittet hvidkål i stedet for grønkål. Udelad muskatnød og tilsæt i stedet 1 stykke hel kanel.

Variation – 2 Flødestuvede rosenkål:

Svits 600 g friske rosenkål i kvarte i stedet for grønkål.

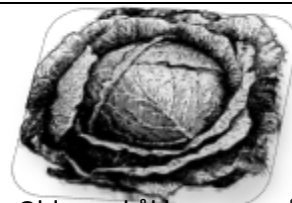
Variation – 3 Flødestuvet Grønkål med hvidløg:

- ✚ 25 g smør
- ✚ 4 fed hvidløg
- ✚ 2 store løg
- ✚ En sjat piskefløde eller madlavningsfløde
- ✚ Peber
- ✚ Salt



Oldemorkål

Henrik Pind/ *Lettere mad for finere mænd*



Ingen julefrokost hos "*Lettere mad for finere mænd*" uden at Henriks Oldemorkål kommer på bordet.

Ingredienser.

- ✚ 1 hvidkålshoved
- ✚ Smør eller margarine
- ✚ ½-3/4 l piskefløde
- ✚ salt og peber
- ✚ 1 knivspids sukker

Sådan gør du.

Del hvidkålshovedet i 6 dele og skær stokken fra.

Kog kålen i ca. 1 time, hæld vandet fra og lad det blive næsten koldt.

Vrid vandet fra kålen og hak det meget fint, Det tykkeste af bladene skæres fra.

Smelt margarine i en gryde (det må ikke blive brunt) og tilsæt kålen. Tilsæt piskefløde, rør det i gennem og lad det simre under meget svag varme i ca. ½ time.

Rør jævnligt i kålen, så det ikke brænder på.

Smag til med salt, peber og lidt sukker

Tilbehør:

Medister/sylte/kogt flæsk.

Dertil rødbeder og stærk sennep.

Kogt flæsk



Hjemmelavet sylte



Blomkål er ikke andet end kål med en uddannelse.

Mark Twain



Karry kål - traditionelt

-  1 mellemstort hvidkålshoved
-  40 g smør/margarine
-  1 dl finhakkeede løg
-  ca. 1 tsk karry
-  500gr. henkogte tomater
-  salt
-  ca. 1 dl vand

Fjern de yderste blade. Skær kålen i kvarte. Snit den fint.

Smelt fedtstoffet i en gryde. Damp løgene heri, til de er klare. Tilsæt kål og karry.

Svits begge dele uden at kålen bruner.

Skær tomaterne i mindre stykker. Tilsæt dem sammen med væden fra dåsen, salt og vand.

Damp kålen mør under låg, ca. 30 minutter.

SERVERING: Anret kålen, og server den til farsretter, medister eller retter med flæskekød.

Karry kål med medister - en anden udgave

500 g medisterpølse

Karrykål: 1 stort løg, 1 hvidkålshoved, 4 spsk. mild karry, 4 spsk. Olie, 200 g langkornede ris, Vand, Sojasauce og peber.

Som tilbehør måske sød chilisauce.

Pil løget og hak det. Skær kålen i kvarter. Skær stokken fra og hak den fint. Skær resten af kålen i tynde strimler. Steg løg og karry i olien ved god varme i 1 min. Tilsæt risene og steg det hele under omrøring i yderligere 2 min. Tilsæt kålen, hæld 6 dl vand på og bring det hele i kog. Vend det rundt, dæmp varmen og lad retten simre under låg i ca. 20 min. Smag til med sojasauce og lidt peber.

Steg pølsen på en pande over middelstærk varme i 8-10 min. på hver side.

Blandet kålgryde

1 lille hvidkålshoved, 2-3 gulerødder, 2 løg, 4-6 kartofler, salt, friskkværnet peber, 2-3 dl bouillon samt hakket persille.

Snit kålen fint. Læg den lagvis med løg, gulerødder og kartofler skåret i skiver.

Drys lidt salt og peber mellem lagene.

Hæld bouillon ved. Damp grønsagerne under låg ved svag varme, indtil alt er mørt 30-40 minutter. Drys hakket persille over.

Serveres til farsretter, røget medister og flæsk.

Braiseret spidskål: velegnet som tilbehør

Fjern de yderste blade. Skær kålen i kvarte og kog den mør i ganske lidt vand tilsat en klat smør. Tag kålen op, og læg den på et fad. Drys hakket persille og lidt revet muskat over. Hæld smeltet smør over, eller server det til.

Hvidkål kan fås hele vinteren, så dybfrysning er ikke særlig aktuelt.

Hvidkål er velegnet til dybfrysning.

Kålen snittes fint og blanches 4 minutter. Holdbarhed 12 mdr. Optøs direkte i suppe, stuvning eller i lidt vand og smør.



Mørbrad i fad med porrer og bacon

- ✚ 1 svinemørbrad
- ✚ 4 porrer
- ✚ 1/2 spidskål (stort)
- ✚ 1 hønsebouillonterning
- ✚ 2 dl vand (kogende)
- ✚ 4 dl fløde
- ✚ Salt + peber
- ✚ 6 skiver bacon
- ✚ 1 tsk [Dijon sennep](#)
- ✚ 1 løg

Tænd ovnen til 200 grader.

Rens porrerne grundigt, og skær dem i tynde skiver (evt. brug en mandolinjern).

Skyl spidskål, og snit det fint. (evt. brug en mandolinjern).

Kom porre og spidskål op i et ildfast fad.

Afpuds svinemørbraden for bi mørbrad, fedt og sener.

Skær herefter svinemørbraden halvvejs igennem på langs, så du får en stor flade.

Fordel sennep på hele fladen.

Hak halvdelen af løg og fordel på senneppen.

Krydr den med salt og peber, og pak den ind i bacon.

Gør flødesovs klar ved at opløse hønsebouillonterningen i det kogende vand. Tilsæt fløde, og krydr blandingen med salt og peber.

Hæld flødesovsen over grøntsagerne i fadet.

Læg mørbraden i og sæt fadet i ovnen

Lad det stege det i 20 minutter.

Skrud derefter op på 250 grader, og giv retten yderligere 10 minutter, til mørbraden er gennemstegt, og baconen er gylden.

Kan serveres med f.eks. kartofler, ris, pasta eller en god salat.



Sydstatskylling - paneret og friturestegt

Vi skal bruge som følger

4 kyllingelår. Parter dem i over- og underlår

Til marinerung skal vi bruge:

- ✚ 1 liter kærnemælk
- ✚ 1 tsk salt

Til panering skal vi bruge:

- ✚ 1 spsk. salt
- ✚ 125 gram mel
- ✚ 1 tsk paprika eller cayennepeber
- ✚ 1 pisket æg
- ✚ Rasp, nok
- ✚ Stegning 1/2 liter olie



Marinerung

Læg de otte stykker kylling i et lille fad og dæk dem med kærnemælken.

Hæld den ene tsk salt hen over.

Dæk til med folie og lad det stå i køleskabet, mindst et par timer, helst natten over.



Hæld kylling og kærnemælk i en gryde og lad det [simre](#) indtil kyllingen er mør.

Smid ikke mælken ud bagefter. Si den og lave sovs af den, eller kom den i en gryderet.

Tag kyllingestykkerne op, lad dem dryppe af og afkøle lidt på en rist.

Panering

Bland mel, 1 spsk. salt og cayennepeber i et fad eller en skål.

Dyp kyllingestykkerne i melet

Vend i det piskede æg og sørg for at dryppe det godt af. Kyllingen skal kun være så fugtig af ægget at melet kan sidde fast.

Dyp dem i melet én gang til.

Du kan sagtens skifte den sidste tur i melet ud med en tur i rasp, der er krydret ligesom melet. Så kommer der lidt mere skorpe. En dejlig dobbelt panering.

Lad dem tørre i et kvarters tid.

Varm imens fedtstoffet op i en sauteurpande med høj kant, eller en bred gryde. Når olien er godt varm (160-180 grader) er kyllingen sikkert tør nok.

Steg kyllingestykkerne 1-2 minutter på hver side indtil de er gyldne



Link: [Kvalimad](#)



Mayonnaise



Mayonnaise handler meget om temperatur og tempo. Sørg for at dine ingredienser har nogenlunde samme temperatur. Ikke en iskold æggeblomme til en olie, der har stuetemperatur. Så kan det skille.

Olien: en smagsneutral olie er bedst. Vindrukerneolie, majsolie, jordnøddesolie og rapsolie er gode til mayonnaise. Jeg bruger rapsolie som er rigtig smagsneutral.

Pisk, jeg mener pisk, alle ingredienser undtagen olien sammen i en skål. Det går nemmest med en håndmikser eller stavblender påsat et piskeris. Tilsæt nu et par dråber olie, mens du pisker hele tiden. Så en lidt mere olie. Og lidt mere. Olien skal gå i forbindelse med æggene, og det bør den gøre relativt hurtigt og synligt. Så kan man tilsætte olien i en tynd stråle – lidt ad gangen.

Når mayonnaisen begynder at tykne, kan man tilsætte større og større mængder olie. Jo mere olie, jo tykkere bliver mayonnaisen. Man kan efter sigende komme olie i mayonnaisen, indtil at den når en fedtprocent på 85.

Stop når du synes, den har den konsistens som du mener den skal have.

Mayonnaisen kan holde sig en uges tid i køleskabet.

Mayonnaisen kan tilsmages på uendelig mange måder:

Med finthakket frisk rød chili og vupti har du en chilimayonnaise.

Med hvidløg har du Aioli, en hjemmelavet italiensk/spansk hvidløgsmayonnaise.

Er den blevet for tyk, kan man endda give den en anelse vand – det skiller den ikke af.

Blander du friske krydderurter i så skal du bare spise den i løbet af en dag.

En blanding af halvdelen 10% drænet yoghurt og halvdelen mayonnaise er godt som base for dressinger, eller som en lidt slankere udgave af mayonnaise. Prøv dig frem.

Mayo-opskrift á la Price

- ✚ 2 pasteuriserede æggeblommer
- ✚ 3 deciliter vindrukerneolie (jeg anvender rapsolie som er smagsneutral)
- ✚ 1 tsk. sennep
- ✚ 1-2 tsk. hvidvinseddike
- ✚ Saften af ¼ citron (koncentrat kan bruges)
- ✚ Salt, mere end man skulle tro
- ✚ hvid peber



En hjemmelavet mayonnaise kan slet ikke sammenlignes med den, man køber i supermarkeder. Læs bare hvad der er puttet i den du køber.

Varedeklaration på "købe" mayonnaise:

78% veg. olie, vand, 5% past. æggeblommer (æggeblommer, salt), eddike, salt.



Tilsat: konserveringsmiddel ([E202 kaliumsorbat](#)), emulgatorer (E412 [guargummi](#), E415 [xanthangummi](#)), surhedsregulerende middel (mælkesyre). pH under 4,5.



Vegansk Soyamælk Mayonnaise

- ✚ Soyamælk, neutral
- ✚ Rapsolie
- ✚ Smages til med det du ønsker
- ✚ Stavblender - VIGTIG

Holdbar i flere uger

Hæld soyamælken i et blenderbæger. Sæt stavblenderen ned i soyamælken og tænd for den. Pisk luft i mælken indtil det bliver let cremet. Mens du pisker hælder olien i, i en tynd stråle, indtil mayo'en begynder at tykne. Du når nok til et punkt, hvor du tænker "den kommer aldrig til at tykne!". Men på det tidspunkt skal du bare blive ved med at hælde olien i i en tynd stråle. Den skal nok komme.

Hvis olien lægger sig på overfladen, løfter du stavblenderen lidt op en gang imellem. Hold igen med olien, når mayo'en begynder at tykne! Så snart mayo'en tykner, lader du mayo'en stå et par minutter, og rører godt i den med en spiseske. Hvis der stadig mangler lidt på konsistensen, kan du tilsætte lidt mere olie.

Tilsæt ingredienser lidt ad gangen, så du kan smage til indtil den sidder lige i skabet.

Opskrift 1

- ✚ 1 dl neutral soyamælk
- ✚ Ca. 2-2½ dl rapsolie
- ✚ ¾ spsk. æblecidereddike
- ✚ 1 tsk. sukker (kan udelades)
- ✚ 1 tsk. stærk sennep
- ✚ ½ tsk. Salt (smages til)
- ✚ 2 tsk. Citronsaft
- ✚ Evt. en knivspids sort salt (dufter og smager af æg)

Opskrift 2

- ✚ 1 dl. neutral sojamælk
- ✚ 1½-2½ dl rapsolie
- ✚ 2 tsk. citronsaft
- ✚ 1 tsk. dijonsennep
- ✚ ½ tsk. Havsalt (smages til)
- ✚ 1 fed hvidløg
- ✚ 1/4 tsk. karry
- ✚ Evt. en knivspids sort salt (dufter og smager af æg)

Opskrift 3

- ✚ 125 ml neutral sojamælk, stuetemperatur
- ✚ 125 ml rapsolie eller solsikkeolie
- ✚ 1 spsk. Hvidvinseddike eller citronsaft
- ✚ 1 tsk sennep
- ✚ Salt + hvid peber



Melboller

Her er en opskrift som stammer fra Helga Bielefeldts udgave af Frøken Jensens Kogebog (1936).

- ✚ 125 g smør
- ✚ 125 g hvedemel
- ✚ 2,5 dl vand (eller suppe fra et stykke kogt oksekød)
- ✚ 4 – 5 æg
- ✚ 1 tsk. salt

Kom de 2,5 dl vand en gryde og tænd.

Smelt smørret langsomt i gryden, tilsæt mel og bag det sammen. Præcis som om du skulle til at lave en almindelig hvid sovs.

Spæd med det kogende vand, lidt ad gangen og få det til at hænge sammen i en blank og elastisk klump.

Tag gryden af pladen og lad den stå lidt for at køle af.

Imens fylder du vand og lidt salt i en anden gryde og sætter det til kogning.

Mens vandet varmes op til kogepunktet rører du æggene i meldejen. Et ad gangen. Til den er fast og blank. Tilsæt salt.

Rør godt så det bliver en blank og jævn dej.

Du kan sagtens lave bollerne dagen før de skal bruges!

Ligesom de færdigfrosne så skal de varmes forsigtigt i suppen, helt til sidst, så de ikke flyder ud.

[Link](#)

497. Melboller. (Til 12 Personer.)

Et Hundrede og Femogtyve Gram ($\frac{1}{4}$ lb) Margarine smeltes, og deri bages 125 Gr ($\frac{1}{4}$ lb) Pillsbury Mel, der opspædes med godt $2\frac{1}{2}$ Dl (1 god Pægl) kogende Vand. Naar Dejen er afsvalet, røres den med 5 Æggeblommer, ubetydeligt Salt, Sukker, Kardemomme og til sidst de piskede Hvider. Bollerne afstikkes straks i kogende Vand med Salt og maa kun koge ganske svagt et Øjeblik. De tages op med en Hulske, afpudses og kommes i Terrinen. Bollerne kan koges flere Timer i Forvejen, men maa da lige før Serveringen gives et Opkog i Suppen eller i Vand.

Melboller, tillavede efter ovenstaaende Opskrift, kan ogsaa anvendes til *Bollemælk*, men da beregnes den dobbelte Portion. Bollerne benævnes efter de forskellige Tilsætninger, hvormed de krydres. De efterfølgende Sorter anvendes dels til Mælk og dels til Frugt-Suppe eller til Boller i Saft-Sauce.

Citronboller	(Melboller med Citron-Essens),
Appelsinboller	(do., - Appelsin- do.),
Koredeboller	(do., - skoldede og aftørrede Korender),
Mandelboller	(do., - stødte, søde og et Par bitre Mandler),
Sukatboller	(do., - fint skaaret Sukat),
Vanilleboller	(do., - Vanille- eller Vanille-Essens).



Original opskrift fra Føken
Jensens Koge og Syltebog 1921

Bem.

Det gamle tegn lb = pund
1 pund = 500gr.

Naar der i Opskrifterne er anvendt Margarine, er det af Hensyn til Økonomien: Retterne kan kun vinde i Velsmag ved at tilberedes med det gode Smør.



Oplysning fra Frøken Jensen 1921

Oksefilet, ovnbagte grønsager og bønnepesto

Hovedret til 6

- ✚ 1 afpudset oksefilet (ca. 1¼ kg)
- ✚ bomuldssnor
- ✚ 25 g smør
- ✚ 1 spsk. vindrukerneolie
- ✚ 1 tsk. groft salt
- ✚ friskkværnet peber
- ✚ 3 dl vand

Gå fileten efter for sener og hinder. Bind bomuldssnor om kødet 5-6 steder, så det holder faconen. Lad smør og olie blive gyldent i en pande og brun fileten på alle sider (ca. 3 min. i alt). Læg stegen på en rist over en bradepande (ca. 22 x 30 cm). Drys fileten med salt og peber og kom vand i bradepanden. Steg oksefileten midt i ovnen. Mål med et stegetermometer kødets centrumstemperatur - se tip. Tag stegen ud og lad den hvile godt tildækket. Skru op for ovnen - 275°.



Tip: Mål kødets centrumstemperatur efter ca. 1 time og 15 min. - den skal være 58° (rødt), 65° (rosa) eller 68° (svagt rosa). Centrumstemperaturene er højere, ved lavtemperaturstegning, end man måske er vant til. Det skyldes at temperaturen ikke fortsætter med at stige i stegen, efter den er kommet ud af ovnen.

[Sauce med sennepsfrø og peberkorn](#)

[Ovnbagte grønsager](#)

[Bønnepesto](#)



Oksefilet

Mad skal først glæde øjet og derefter maven.
(Johann Wolfgang von Goethe)



Pickles

- ✚ 200 g perleløg
- ✚ 300 g små gulerødder
- ✚ 300 g agurk
- ✚ 100 g små blomkålsbuketter

Lage

3 dl eddike

2 dl Sukker

3 dl vand

1 tsk. gule sennepsfrø



Pil løgene. Skyl de øvrige grøntsager, og skær dem i stykker.

Bland ingredienserne til lagen, og kog den op.

Tilsæt løg og gulerødder og kog i 4 minutter.

Tilsæt blomkål og agurk og lad det få et opkog.

Tag grøntsagerne op og læg dem i varme skoldede glas.

Kog lagen op igen og skum.

Hæld den varme lage over grøntsagerne og luk glassene tæt.

Lad glassene stå og trække et par uger.

Opbevares køligt.

Opskriften er udarbejdet af



Remoulade - Hjemmelavet

En remoulade er i bund og grund lige dele mayonnaise og finthakkede pickles – dvs. sennepssyltede grøntsager.

Opskrift af James Price

- ✚ 4 spsk. mayonnaise
- ✚ 2 spsk. yoghurt naturel
- ✚ 3 spsk. [pickles](#)
- ✚ 1 spsk. kapers
- ✚ 1 spsk. syltet asieagurk
- ✚ Sukker
- ✚ Karry
- ✚ 1-2 spsk. gurkemeje
- ✚ Salt og peber



Bland mayonnaise og yoghurt. Hak pickles, asie og kapers ganske fint, og rør det i. Smag til med salt, peber, og evt. lidt sukker og et nip karry, og kom [gurkemeje](#) i, til farven er passende. Remouladen har godt af at trække lidt i køleskabet.

Opskrift fra Maduniverset

- ✚ 4 spsk. Mayonnaise
- ✚ 1 dl. Cremefraiche
- ✚ 1 tsk. sennep
- ✚ 1 spsk. revet løg
- ✚ 1 spsk. Hakket kapers
- ✚ 1 tsk. Estragon
- ✚ 1 spsk. Kørvel
- ✚ 1 spsk. Syltet hakket agurk
- ✚ Salt og peber

Rør mayonaisen med cream fraichen. Smag til med sennep, salt og peber. Tilsæt løg, kapers, estragon, kørvel, purløg og syltete agurker.

Bayerske Remoulade



- ✚ 200 g. Cremefraiche
- ✚ 1 tsk. Dijon sennep
- ✚ 1 æg, hårdkogt
- ✚ 4 spsk. pickles
- ✚ 1-2 spsk. Hakket purløg
- ✚ 1 spsk. Hakket kørvel
- ✚ chillisalt
- ✚ 1-2 spsk. Grøntsags bouillon

Bland Cremefraiche og sennep. Ægget hakkes. Det hele blandes forsigtig sammen. Holdbarhed cirka 2 dage i køleskab.



Saucer



Saucer til julekalkun

Hæld skyen fra bradepanden over i en lille gryde, lad den stå lidt og skum så alt fedtet fra.

Brug lidt af fedtet til at bage op med lidt hvedemel.

Spæd med skyen og suppe kogt på hals, vingespidser og kråse, så der er 5-6 dl i alt.

Bring det i kog, lad det reducere til 4-5 dl.

Smag til med salt, peber og evt. lidt kulør.

Mormors sauce:

- + 4 dl stegesky
- + 1,5 dl piskefløde
- + 3 spsk. Hvedemel
- + ½ dl gåsefedt (eller vand)
- + 2 spsk. Portvin
- + Kulør
- + salt, peber

Hæld 4 dl stegesky og 1,5 dl piskefløde i en gryde og bring det i kog.

Rør 3 spsk. hvedemel og 0,5 dl gåsefedt (eller vand) sammen til en jævning.

Pisk den i den kogende sky.

Lad saucen koge ved svag varme ca. 5 min.

Smag til med salt, peber, lidt kulør og 2 spsk.. portvin.

Hurtig sauce:

- + 1 tern hønsebouillon
- + 1 dl hvidvin
- + 3-4 spsk. cremefraiche (38%)
- + Kulør
- + salt, peber
- + saucejævner (Maizena)

Hæld skyen fra bradepanden over i en lille gryde, lad den stå lidt og skum så alt fedtet fra.

Spæd skyen op med fjerkræbouillon, så der er 5 dl i alt.

Spæd med 1 dl hvidvin og lad det koge et par min.

Tilsæt 3-4 spsk. cremefraiche (38%), bring det igen i kog og jævn med lidt Maizena.

Smag til med salt, peber og evt. lidt kulør.

Husk at en lille smule god sauce er en større nydelse end masser af tynd sauce uden kraft og smag –

... bare der er nok af det!



Jamies Julesovs



6-8 personer

Sovsen kan forberedes i meget god tid før den skal bruges og den smager bare... mums!

- ✚ 2 selleri stængler, renses og groft hakket
- ✚ 2 gulerødder, groft skåret
- ✚ 2 løg, skrællet og skåret i kvarter
- ✚ 5 friske laurbærblade
- ✚ 5 friske salvieblade
- ✚ 4 kviste af frisk rosmarin
- ✚ 1-2 stjerne anis
- ✚ 2 skiver af røget flæsk, den bedste kvalitet du har råd
- ✚ 8 kyllingevinger
- ✚ Olivenolie
- ✚ Havsalt og friskkværnet sort peber
- ✚ 4 spsk. hvedemel
- ✚ Valgfrit: 60ml sherry eller portvin
- ✚ 2 toppet tsk. tranebær sauce, efter smag



Forvarm ovnen til 200 °C

Knus kyllingevinger lidt det frigiver mere af deres smag. Kom det hele i en bradepande.

Drys salt + peber på. Srint lidt olie over og bland det hele.

Sættes i 1 time i ovnen eller indtil kødet er mørt eller falder af kylling knogler.

Tag panden ud af ovnen, og sæt det på en kogeplade ved svag varme.

Mos det hele godt og grundig og skrab alt det gode som har sat sig fast i bunden og mos videre mens du samtidig rører rundt i.

Gradvist blandes melet i og tykner blandingen. Jo længere du lader alt småstege, jo mørkere bliver din sovs.

Når melet er helt rørt ind tilsæt 2 liter vand (½ liter vand per spiseske mel).

Skrup op for varmen og bring det i kog i 10 minutter eller indtil sovsen tykner. Skru ned for varmen og lad det simre i yderligere 25 minutter under jævnlig omrøring.

For smagens skyld kan der tilføjes ½ dl sherry eller portvin.

Når du synes sovsen har den nået konsistens smag til. Hæld derefter det hele igennem en sigte i en stor skål. Pres det sidste ud af massen. Resten smides væk.

Når sovsen er afkølet til stuetemperatur kan du fylde sovsen i en beholder eller fryseposer og sæt det i fryseren.

Sovsen gøres helt færdig ved at tilføje stegeskyen fra kalkunen eller din juleand. Varm sovsen igennem og skru derefter ned for varmen. Hold sovsen varm indtil du skal servere. Skim al fedt af overfladen inden servering.



Hollandaise sauce

Grund-hollandaise

- ✚ 250 g smør
- ✚ 3 æggeblommer
- ✚ Saft af ½ citron
- ✚ En skefuld fiskefond
- ✚ Salt og hvid peber

Grund-hollandaise

Klar smørret. Det gøres ved at smelte det langsomt og derpå skumme vellen af på toppen, inden det hældes forsigtigt over i en anden gryde, uden at bundfaldet kommer med.

Æggeblommerne piskes sammen med fiskefond over et vandbad til massen bliver lys og skummende, hvorpå det klarede smør tilsættes, først ganske lidt ad gangen, mens der piskes, siden i en rolig strøm.

Smag til med citronsaft, salt og hvid peber.

Skulle den skille, kan man tilsætte lidt iskoldt vand og piske kraftigt.

Serveres helst med det samme, men kan holdes varm over ganske svagt blus i vandbadet.

Rør i den af og til.

Standard til Kongen af Asparges (hvide asparges). Den går også til grønne asparges og er fremragende til kogt og stegt fisk.

Tilsættes den et par skefulde flødeskum hedder den "sauce mousseline".



Sauce med sennepsfrø og peberkorn



Passer til diverse stege

- ✚ 1 tsk. sorte peberkorn
- ✚ 1 tsk. tørrede rosa peberkorn
- ✚ 1 tsk. sennepsfrø
- ✚ ½ liter Madlavningsfløde 18%
- ✚ ½ tsk. groft salt
- ✚ 1 spsk. saucejævner
- ✚ evt. kulør



Hak de 2 slags peberkorn groft med en kniv.

Kom peber og sennepsfrø i en lille gryde. Rist dem ved kraftig varme i ca. 2 min.

Tilsæt fløde, salt, stegesky fra bradepanden og sky fra kødet (ca. 1½ dl i alt).

Bring sauceen i kog. Tag gryden af varmen og drys saucejævner i under omrøring.

Kog sauceen ved svag varme og under omrøring i ca. 1 min. Smag til.

Passer til: [Oksefilet med ovnbagte grønsager og bønnepesto](#)



God mad tager lang tid og sviner meget



Sovse til næsten alt



Dette er med garanti en sauce som passer til bøffer, stege mv.

At det nok er den nemmeste sauce at lave er bare et ekstra plus.

- ✚ 1/2 L fløde (det er bare guf)
- ✚ 1 stor bakke champignon
- ✚ 1 stort løg
- ✚ 1 bouillonterning
- ✚ 1-2 appelsiner
- ✚ Madkulør

... og et skvæt portvin, whisky eller cognac

Løg & champignon snittes fint og svitses. Pas på at løgene ikke bliver sort.

Tilsæt derefter saften fra min. 1 appelsin, 1 bouillonterning og meget gerne et skvæt sprut.

Rør indtil bouillonterning er opløst.

Lad det simre til saften væden er svundet ind til det halve. (Alkoholen er forsvunden men smagen er der).

Tages af varmen og lad det køle lidt af.

Tilsæt nu, mens du rører, fløden og lad det simre i 10 min ved svag varme.

Til sidst tilsæt kulør til saucen er lysebrun og jævn evt. med maizena.

Smages til med salt & peber.

Tip: Hvis din sauce skal piftes op kan man tilsætte en skefuld eddike/balsamico.

Lad det simre ved svag varme indtil du skal bruge den.



**Jeg elsker at lave mad med vin.
Nogle gange kommer jeg også noget i.**
Klaus Sender



Mornay sauce

Du finder mange opskrifter hvor der skal bruges [Mornaysauce](#).

Jeg fortrækker nu at lave den selv, fordi det er ikke andet end en opbagt sauce (Bechamelsauce) med reven ost i.

-  50 g margarine
-  1 dl mel
-  ½ l mælk
-  salt, hvid peber efter smag
-  ½ - ¾ reven muskatnød
-  150g reven ost

Smelt margarine i en gryde, tilsæt mel og pisk det godt.

Hæld mælk i til en passende konsistens.

Smag til med salt, peber og muskatnød.

Hvis du vil bruge ost, så rør det i efter du har taget gryden af varmen.

Denne sauce kan bruges til lasagne, græsk makaroni og meget mere.

INFO: Købesovs

LETMÆLK, FLØDE (30% fedt), 6% OSTEPULVER, [modifieret majsstivelse](#), [maltodextrin](#), salt, emulgator ([E 472e](#)), stabilisatorer ([E 412](#), [E 415](#)), løgpulver, hvid peber, [gærekstrakt](#), <0,1% muskatnød. UHT-behandlet.



Linsestuvning

- ✚ 150 g sribet flæsk/Bacon tern
- ✚ 1 løg, finthakket
- ✚ 3 spsk. olivenolie
- ✚ 1 porre
- ✚ 3-4 gulerødder
- ✚ 3 store kartofler
- ✚ 200 g linser
- ✚ 1 L hønsbouillon
- ✚ 1/4 tsk. spidskommen
- ✚ 1 tsk. sukker
- ✚ 3 tsk. hvidvinseddike
- ✚ 3 Wienerpølser eller kålpølser
- ✚ salt og peber



Skær flæsk/Bacon i små tern. Skræl og hak løget.

Varm olien i en stor gryde og steg flæsk og løg ved medium varme.

Vask porre og skærs i tynde ringe, skræl gulerødder og selleri og hakkes i små tern.

Varm olien op og kom grønsager i og rist det hele lidt.

Skræl og skær kartofler i tern.

Skyl linserne. Kom kartofler, linser og bouillon i gryden og lad det simre med et låg i 30 minutter.

Krydr med spidskommen, sukker, eddike, salt og peber.

Skær pølser i skiver/små stykker og kom dem i den varme suppe i et par minutter.



røget kålpølser



Lammekrone Provencale efter Klaus

4 personer

- ✚ 4 stk. lammekrone á ca. 160 gr.
- ✚ 2 tsk. bl. krydderier (ex. rosmarin, timian) eller Provence krydderi*.
- ✚ salt og peber
- ✚ 3 tsk. olivenolie eller smør
- ✚ 4 fed upillede hvidløg
- ✚ 2 kg skrællede kartofler
- ✚ 3 fed hvidløg
- ✚ 6 dl Hønsebouillon eller kalvefond
- ✚ 2-3 bt. persille
- ✚ Myntegele

*Provence krydderi

består timian, rosmarin, oregano, merian og basilikum



Fremgangsmåde

Kartoflerne skæres i tynde skiver. Hvidløg og persille hakkes. Kartofflerne lægges lagvis i et stort ovnfast fad eller bradepande. Der krydres med masser af persille og hvidløg samt salt og peber mellem lagene (hvis bouillon er meget salt krydres kun med peber). Suppen hældes over kartoflerne så de er knapt dækket og sættes i ovnen ved 200° i cirka 45-60 minutter.

Hvis kartoflerne har suget for meget hældes mere bouillon ved.

Rids fedtsiden lammekronen og skær den ud i stykker med ca. 4 ribben på hver. Tips: Husk evt. at afpudse lammekronen for fedt. Krydr med krydderierne, salt og peber (undlades ved marinerings). Skær hvidløgene i halve. Forsegl lammestykkerne i et minut på hver side i olie på en varm pande sammen med hvidløgene.

Lammekrone sættes højkant på kartoflerne det sidste kvarter.

Ønsker man at skære for i køkkenet, anrettes kødskiverne ovenpå kartoflerne.

Lad kødet hvile ca. 10 min før servering

Server evt. Myntegele til.

Tilberedningstid: Ca. 1 ½ timer, heraf ca. 1 time i ovnen. Ovn temperatur: 200°

Eventuelt kan du marinere kødet som følger: olivenolie
revet citronskal
frisk rosmarin
presset hvidløg efter smag
friskkværnet peber

Bland det hele sammen og kom det sammen med kødet i en frysepose. Masser marinaden godt ind i kødet og lad det marinere i mindst 8 timer.

Lammekølle Provencale



6 pers.

- ✚ 1.5 kg afpudset lammekølle
- ✚ 1 fed Hvidløg
- ✚ 2 spsk. Smør
- ✚ 2 kg Kartoffler
- ✚ 2 kviste rosmarin
- ✚ 2 Løg
- ✚ 4 fed Hvidløg
- ✚ 2-3 bdt. frisk persille
- ✚ 1-1½ l Grøntsags/hønsebouillon
- ✚ Salt + peber



Tænd ovnen på 200°C

Snit fedtet på lammekøllen med en skarp kniv på kryds og tværs.

Gnid lammekøllen med salt, peber, rosmarin og et fed hvidløg og smør med lidt smør.

Skær kartoflerne og løgene i tynde skiver evt. med agurkehøvlen.

Hak hvidløg og persille. Læg kartofler, persille og løg lagvis i et stort ovnfast fad.

Krydr med salt og peber (er boullonen salt krydres kun med peber). Hæld Boullonen over så det knapt dækker kartofler.

Læg lammekøllen oven på kartoflerne. Steg køllen i ovnen ved 200°C i ca. 90 min.

Efter 45 min. vendes køllen og samtidig hældes evt. mere bouillon ved, hvis kartofler har suget meget.

Steg yderligere 45 min. så køllen er pænt brun på begge sider og kartofler har fået en gylden overflade.

Lad den hvile ca. 15 min. før den skæres ud og serveres (Lad kartoflerne stå i den slukkede ovn mens køllen hviler). Tip! Det kan være nødvendigt at pudse køllen af for fedt.

Rosa lammekølle: 60 °C - Gennemstegt lammekølle: 65 °C

Tip:



Når køllen skal skæres, så start med at skære store stykker af rundt om benet (musklerne), og skær herefter køllen i tynde skiver, det gør, at du får meget reelle skiver og ikke så stort spild. Hvis du skærer skiver direkte fra køllen, risikerer du at få en masse mærkelige skiver og lunser til sidst, da benet kommer til at sidde i vejen. Brug en smal, let og fleksibel udgave af en kokkekniv, som kan komme rundt om benet i køllen og samtidig skære nogle flotte reelle skiver.





Mojo saucer



Hovedingredienser i den kanariske Mojo saucer er hvidløg, olie og eddike. Men man går ikke af vejen for at tilføje ost, appelsin, avocado paprika eller mandler. Det interessante ved Mojo sauce er at det hele bliver tilberedt og pureret i rå tilstand. Derved bibeholdes alle vitaminer.



Alle som har været på de kanariske øer har sikkert stiftet bekendtskab med den "røde" eller den "grønne" Mojo. Begge er som regel trofaste følgesvende til "**papas arrugadas**", den typiske rynkede kanariske kartoffel som serveres og spises med skallen.

Desværre gør restauranter ikke ret meget ud af andre varianter så som orange-Mojo eller mandler-Mojo.

I mange Mojo opskrifter anvendes krydskommen eller Cuminum cyminum kort cumin.

Papas Arrugadas

-  Kartofler – helst små, nye
-  Havsalt
-  Vand
-  Stor gryde



Kartofler vaskes og kommes i gryden med meget saltet vand og jeg mener *meget* saltet vand.

For at finde ud af hvor meget salt opløses salt i vand indtil kartofler ikke længer synker til bunds.

Kartofler koges som sædvanlig mør.

Hæld vandet fra, sæt gryden tilbage på et lille blus på kogepladen og damp det resterende vand fra. Ryst gryden hele tiden indtil al vand er dampet fra og der har dannet sig en saltlag på kartoflerne. Og disse har fået deres karakteristiske rynkede udseende.

Serveres med grøn eller rød Mojo sauce



Min egen rød Mojo sauce



- ✚ 1-2 røde peberfrugter (bruger du grønne peberfrugter bliver det, overraskende nok, til grøn Mojo)
- ✚ 1 rød chili
- ✚ 1-2 fed presset hvidløg
- ✚ 1 dl franskbrødskrumme
- ✚ 3/4 tsk. havsalt (efter smag)
- ✚ 1/2 ~1 tsk. stødt spidskommen (efter smag)
- ✚ 1 spsk. Hvidvinseddike (smages til)
- ✚ 1 dl olivenolie

Eventuelt

½-1 dl. Creme Fraiche



Tilberedning

Rens peberfrugter og chilien og skær dem i mindre stykker.

Kom brødskrumme, peberfrugter, chili og hvidløg i en blender.

Blend det godt sammen med salt, spidskommen og hvidvinseddike.

Tilsæt olien lidt ad gangen mens du blender.

Det hele blendes til det får den rette konsistens. Rent guf.

Jeg har hørt fra en gammel dame på Tenerife at hun aldrig vil bruge en blender fordi den moser alle ingredienser og strukturen i sovsen går tabt. Hun har altid brugt en morter. Tja, det kan da være noget om.

Serveres med små, nye kartofler kogt i havvand som kaldes = Papas Arrugadas (rynkede kartofler)



Papas Arrugadas



Pølsehorn



32 pølsehorn

500 ml. vand
100 gr. Gær

Vand lunes og gæren røres ud heri.

100 gr. Smør
1200 gr. Mel

Smørret smuldres med fingrene i melet til det ligner revet ost.

75 gr. Sukker
10 gr. Salt
1 æg

Vand med gæren, salt, sukker og æg tilsættes og dejen æltes glat og smidig.

Dejen hæver overdækket 20 min.

Dejen æltes herefter let igennem og deles i 4 lige store stykker, der hver rulles ud til en cirkel og deles i 8 trekanter (der skal være 32 trekanter ialt).

Ketchup
32 Brunchpølser

En lille klat ketchup lægges på hver trekant sammen med en pølse og trekanten rulles sammen fra den brede ende og lægges med snippen nedad på bageplade.

1 æg

Hornene efterhæver 30 minutter, pensles med æg og bages 15-20 min i forvarmet varmluftovn ved 175° C. (200° C. alm. ovn.)



Smør - Mit hjemmelavede



Med stigende smørpriser og fornemmelsen af at der bliver tilsat mere og mere af ting og sager til det gode danske smør besluttede jeg at prøve og lave mit helt eget smør. Og resultatet indfrie mine forventninger.

Jeg fandt ud af, ved at Google i nogen tid, at smør findes i et hav af forskellige varianter, alt efter hvem der fremstiller eller hvilket land det kommer fra. Jeg besluttede mig for noget som jeg mener, er det som kommer den gode, danske smør tættest.

Her er opskriften jeg prøvede og som jeg fandt hos www.kvalimad.dk

Ingredienser

- ✚ ½ liter piskefløde
- ✚ ½ dl kærnemælk
- ✚ ½ tsk. Salt – efter smag



1. Bland kærnemælk og piskefløde i en skål.
2. Henstå tildækket ved stuetemperatur i 24-48 timer. Indtil det bliver tykt. *(Jeg ventede i 48 timer og smagen var fantastisk "smørret". Smagen fik mig til at tænke tilbage til min barndom.)*
3. Når fløden har stået med kærnemælken og er blevet tyk, så er det blevet til syrnede fløde.
4. Nu kan du komme det i køleskabet nogle dage indtil du skal kærne smør af det. (Dette punkt hoppede jeg over ved min første forsøg).
5. Pisk det (kærne). Først til flødeskum og så videre indtil fedtet skiller fra og du har en del flydende væske og en stor klump fast fedt som hænger fast i piskeren. Væsken er hjemmelavet kærnemælk, og kan drikkes eller bruges til at bage med. Fedtet er smørret.
6. Pres så meget af kærnemælken ud af smørret som muligt. Pres det imellem hænderne. Hvis smørret er for varmt kan det godt være svært at håndtere. Kom det i en skål med koldt vand indtil smørret er kølet ned og du kan fortsætte.
7. Til sidst æltes saltet ind i smørret.



Smagen kan slet ikke sammenlignes med industrielt fremstillet købesmør.

Køb fløden på tilbud og hvis du ikke beregner glæden og tid ved fremstilling bliver der penge at spare, for ikke at tale om smagen.

Vil du lave amerikansk smør skal du kun bruge fløde og salt.

Smørbart smør

Pisk 4 dele smør med 1 del olie. Dvs. 80% smør og 20% olie. Du kan bruge neutral olie eller jomfruolivenolie. Jomfruolivenolien er meget gennemtrængende. Så vær varsom med det.

Dvs. ca. 65 gram eller 3/4 dl olie til en pakke smør på 250 gram, eller (1/4 dl) olie til 100 gram smør.



Farven på smør fremkommer via foder eller hvis der er tilsat farvestoffer. Den typiske gule farve fremkommer når køer spiser frisk græs på marken. Spiser køer hø og kraftfoder vil smørret blive mere hvid i farven. Fedtprocenten har ingen indflydelse på farven.



Stegte sild i frugteddike

(8 pers.)

- ✚ 8 sildefileter
- ✚ 1 dl rugmel
- ✚ salt, peber
- ✚ 20 g smør

Eddikelage:

- ✚ 2 dl sukker
- ✚ 2½ dl hindbæreddike eller æbleeddike
- ✚ 1 dl æblemost
- ✚ 1-2 løg
- ✚ 1-2 laurbærblade
- ✚ 2 tsk. sorte peberkorn



Pynt: rødløg og kapers

1. Kog sukker og eddike sammen i en gryde, til sukkeret er opløst. Bland sorte peberkorn og løg i skiver i lagen, og kog det sammen i 4-5 min.
2. Afkøl.
3. Vend sildefileterne i rugmel blandet med salt og peber.
4. Steg dem i smør.
5. Hæld marinaden over de ny stegte sild. (nogen siger over kolde andre over lune sild)
6. Lad dem trække i køleskabet i 2-8 timer. (jeg fortrækker 8 timer)
7. Pynt med løgringe og kapers.

Stegte julesild

Lagen til sildene laves af 4 dl eddike, 1 dl æblemost, 250 g mørk [muscovado sukker](#), 1 laurbærblad, 1 kanelstang, 2 hel stjerne anis, 9 hele allehåndeblær, 21 peberkorn, 5 nelliker, groftrevet appelsinskal og et skud havsalt. 3 løg skæres i tynde skiver og simrer møre i lagen.

De melpudrede fisk steges gyldne i smør/rapsole på en hed pande.

Lage hældes over (det skal dække helt) og sildene sættes på køl i ca. 3 døgn før man begynder at spise af dem.

Stegte sild kan holde sig op til en uge i køleskab.

Jeg kunne ikke leve uden mad
Klaus D. Sender



Stegte julesild i frugteddike



(8 pers.)

- ✚ 8 sildefileter
- ✚ rugmel
- ✚ Dijonsennep
- ✚ salt, peber
- ✚ 20 g smør + evt. en skvat rapsolie

- ✚ Pynt: rødæg og kapers

Eddikelage

- ✚ 250-300 g mørk muscovadosukker/rørsukker
- ✚ 6 dl hindbæreddike eller æbleeddike
- ✚ 3 løg i tynde skiver
- ✚ 20 sorte peberkorn
- ✚ 1 laurbærblad
- ✚ 2 hel stjerne anis
- ✚ 1 kanelstang
- ✚ 5 nelliker
- ✚ 9 hele allehånde
- ✚ og et skud havsalt

Kog sukker og eddike sammen i en gryde, til sukkeret er opløst.

Bland sorte peberkorn og løg i skiver i lagen, og kog det sammen til løgringe er møre.

Afkøl.

Smør dijonsennep på kødsiden

Vend sildefileterne i rugmel blandet med salt og peber.

Steg dem i smør/rapsolie.

Hæld lagen over de ny stegte, stadig lune sild (det skal dække helt).

Lad dem trække i køleskabet i 2-3 dage.

evt. pynt med ekstra løgringe og kapers.



Svensk Pølseret



- ✚ 500 gr. kogte kolde pillekartofler
- ✚ 1 dl. vand
- ✚ 2 store finthakkede løg
- ✚ 3 spsk. Smør eller margarine
- ✚ 6-8 wienerpølser
- ✚ 2-3 tsk. paprika "Edelsüß"
- ✚ 1 dl. Tomatpuré (eller mere)
- ✚ 2½ dl. Mælk
- ✚ ½ dl. Sennep
- ✚ Eddike efter smag
- ✚ salt og peber
- ✚ purløg til pynt



Kog kartofler i vand. Pil og hak løgene fint.

Kog vand og 2 spsk. smør eller margarine op i en gryde, kom løgene i og kog dem møre deri.

Tilsæt mælk og tomatpure og smag omhyggeligt til med salt, peber og sennep.

Skær de pillede kartofler i tern og svits dem i 1 spsk. smør eller margarine. Kom dem i gryden.

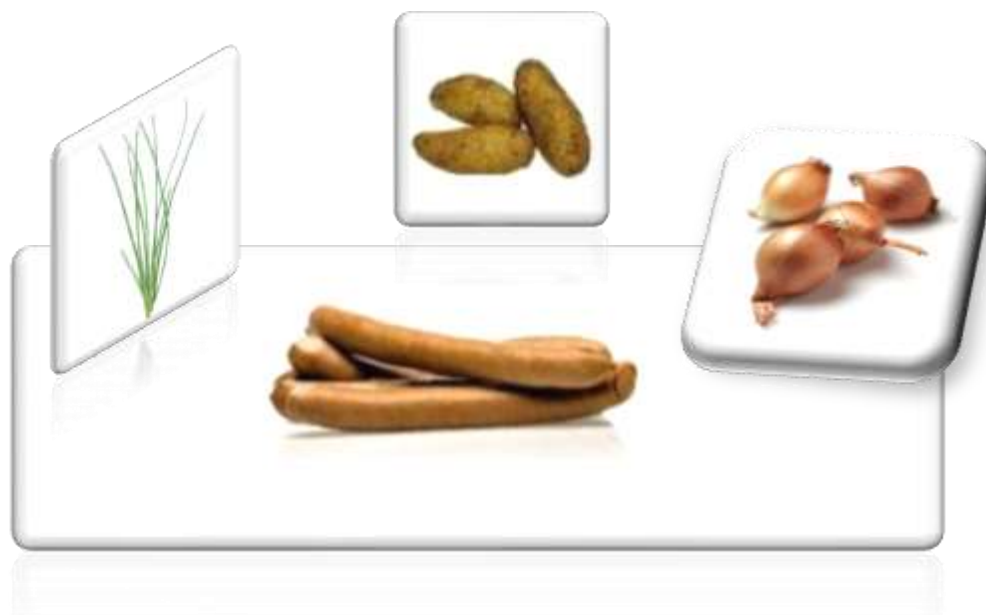
Skær pølserne i skiver og svits dem i samme pande. Kom dem i gryden. Kog igennem. Hvis det er nødvendigt jævnes let med mel og vand.

Smag til med eddike.

Hæld retten i et ovnfast fad. (Til dette punkt kan retten tilberedes i forvejen).

Sæt fadet i ovnen ca. 20 min. ved 225°. Gratiner til overfladen er gylden.

Før servering drysses med purløg.



Jeg har kun ét princip – ingen mad uden spiritus.



Kartoffelsuppe med porre á la Rosie

Opskriften er fra Rosi Schippert†, en god ven af familien. Nok til 4 personer.

- ✚ 1-2 løg
- ✚ 600 g skrællede kartofler
- ✚ 250 g gulerødder
- ✚ 100 g bacon
- ✚ 2-3 frankfurter pølser*
- ✚ 1 røget pølse*
- ✚ 1 liter hønsebouillon
- ✚ 1 kvist persille
- ✚ 3 porrer
- ✚ salt, peber
- ✚ *eller en ring røget medister



Skær kartofler, løg, bacon og gulerødder små tern.

Kom gulerødder og kartofler i en gryde, tilsæt hønsebouillon og bringes i kog.

Hak løgene, svits dem sammen med bacon gylden og kom det hele til kartofler.

Snit porrer og kom det også i.

Skær pølserne i små stykker og tilføj til kartofler.

Lad suppen småkoge indtil kartoflerne er møre. Er suppen for tyk tilføjes mere hønsebouillon
Persille tilføjes kort før serveringen.



Husk at røre jævnlig ellers brænder det på

Smag til med salt og peber og server suppen rygende varm evt. med et godt stykke brød.

Spis i dag du vil, det feder først i morgen og i morgen er du alligevel ikke hjemme.

Klaus Sender



Cremet Hokkaido græskarsuppe

Mængde: 2-3 personer

- ✚ 1 Hokkaido græskar
- ✚ 1 løg
- ✚ 2 fed hvidløg
- ✚ 2 spsk. olivenolie
- ✚ 1 l vand
- ✚ 2 grøntsags bouillonterning
- ✚ 1 pakke flødeost, f.eks. Philadelphia
- ✚ Lidt [cayennepeber](#)
- ✚ Brød og creme fraiche som tilbehør



FREM GANGSMÅDE

Græskarret skylles, renses for kerner og skæres ud i mellemstore stykker. (info: Behold skrællen på, den bliver blød når det senere koges og blendes.)

Svits hakket løg og hvidløg i en gryde og tilsæt græskarret. Svits et øjeblik.

Tilsæt vand og bouillon og kog i ca. 20 min.

Suppen blendes med stavblender og flødeosten tilsættes.

Bland det hele sammen, evt. brug stavblenderen igen.

Tilsæt til sidst cayennepeber efter smag, og server med brød og creme fraiche.



Tzatziki - τζατζίκι



Tzatziki eller bare græsk agurkesalat.
4 pers.

- ✚ 1 Agurk (revet og drænet for vand)
- ✚ 4 dl (ca. 450gr) græsk yoghurt 10% (Græsk og tyrkisk yoghurt er drænet og mere fast i konsistensen)
- ✚ 1/2 dl creme fraiche (bruges skyr er det valgfrit)
- ✚ 2-3 fedt finthakket hvidløg (efter smag og behag)
- ✚ 1 1/2 tsk. Citronsaft (Æblecidereddike)
- ✚ 2 spsk. olivenolie
- ✚ ½ tsk Salt
- ✚ 1 knivspids hvid peber
- ✚ Dild (bruges i nogle egne, er derfor valgfrit)
- ✚ Sorte Oliven til pynt

1 spiseske honning giver tzatzikien en lækker balance.

Fremgangsmåde

Skræl agurken og riv den på den grove side af et rivejern.

Læg agurken i en skål og strø salt på som trækker vand ud.

Lad det stå i 10 min.

Bland olivenolie, citronsaft, hvidløg, salt og peber grundigt i en skål.

Hæld agurken i en si/sigte og lad den dryppe godt af. Knug væden ud af agurkerne.

Pisk yoghurt og creme fraiche og olivenolieblandingen sammen.

Tilsæt agurk og bland forsigtigt rundt.

Resultatet skal være cremet og ikke flydende, siden det skal spises og ikke drikkes 🥗

Smages til og sættes på køl før servering.

- ❗ Tip: Husk at "rive" agurken (billede) - ikke skære den i tern, skiver, stænger eller lignede "nemme" løsninger.
Hvem gider tygge på "Agurk klumper".



Sult er ikke diskutabel.
Harry Hopkins



Kylling Marinader

Fælles for alle marinader er at man blander alt sammen i en skål og så putter man marinaden og kyllingen i en frostpose og så skal det hele stå og trække mindst en times tid i køleskab. Jo længere jo bedre, fra 20 min. til 1 døgn.

P.S. når kyllingen er færdig kan man tage resten af marinaden og lave en fremragende sovs ud af.

til 4 fileter skal vi bruge

- ✚ 1,5 dl. Olie - helst citronolie - ellers tilsæt revet citronskræl
- ✚ 2 spsk. Mangochutney
- ✚ Salt/peber
- ✚ knivspids chili
- ✚ 2 spsk. basilikum el.lign. Krydderurt

Chutney



Herefter gennemsteges fileterne på en mellemvarm pande. Pas på varmen er for hård bliver de kan hurtigt brændte.

Min grillmarinade:

- ✚ Olivenolie (2 dele)
- ✚ Lidt vand (ca. ½-1 del)
- ✚ Koncentreret tomatpure (lille dåse)
- ✚ Citronsaft (efter smag)
- ✚ Paprika (efter smag)
- ✚ Soyasauce (efter smag)
- ✚ Salt (efter smag)
- ✚ Peber (efter smag)
- ✚ Hvidløg (1 fed eller efter smag)



Kylling marinade

- ✚ 4 stk. kyllingefilet
- ✚ Marinade:
- ✚ 2 spsk. ketchup
- ✚ 1 spsk. brun farin
- ✚ 1 spsk. olie
- ✚ 2 tsk balsamico eddike
- ✚ 1 tsk lager eddike
- ✚ 1 tsk paprika
- ✚ 1 knsp frisk revet ingefær
- ✚ 1 knsp stødt koriander
- ✚ 1 fed hvidløg presset
- ✚ 1 [jalapenjo chilli](#) meget fint hakket – er det for stærk brug da alm. chili.
- ✚ evt. en sjat cola eller hvidvin for mere smag
- ✚ salt og peber



Hvis du kan se igennem et nøglehul med begge øjne samtidig. Stop din slankekur omgående!



Standard marinade blandinger:

- ✚ 1 dl olie -1 tsk. Barbecue krydderi - ½ tsk. Salt
- ✚ 1 dl olie -1 tsk. paprika - ½ tsk. Salt
- ✚ 1 dl olie -1 tsk. karry - ½ tsk. Salt
- ✚ 1 dl olie -1 tsk. estragon - 2 spsk. citronsaft - ½ tsk. Salt
- ✚ 1 dl olie -2 fed presset hvidløg - 1 spsk. honning - ½ tsk. Salt
- ✚ 1 dl olie -2 spsk. grøn pesto

Tip til grill:

Når der bruges sukker eller honning i marinaden, skal man passe på ikke at stege ved for stærk varme, da sukker kan karamelliserer og evt. brænde.

Marinade til grillstegt kylling

- ✚ 1 fed knust hvidløg
- ✚ ½ tsk. salt
- ✚ lidt peber
- ✚ ½ tsk. tørret timian
- ✚ 4 spsk. olie
- ✚ 1 spsk. finthakket, rå løg
- ✚ 3 spsk. Citronsaft

Ingredienserne til marinaden blandes sammen og pensles på kyllingen. Er straks klar til grilning

Senneps – honningmarinade

- ✚ 4 spsk. Dijon sennep
- ✚ 4 spsk. dansk honning
- ✚ 4 tsk. chili
- ✚ 4 tsk. finthakket frisk timian
- ✚ 4 tsk. salt
- ✚ 3 dl. Jomfruolivenolie

Alle ingredienserne piskes sammen i en skål, og opbevares i køleskab til brug.

Norske Marinader

- ✚ 2 spsk. mild sojasauce
- ✚ 1 kop olivenolie
- ✚ 1 spsk. Dijon sennep
- ✚ 1/2 tsk. stødt hvid peber
- ✚ 3 knust eller fint hakket hvidløg



... og lige en til ...

- ✚ Saften af 1 appelsin
- ✚ saften af 1 citron
- ✚ 1 knust eller finthakket hvidløg
- ✚ 1/2 tsk. oregano, tørret
- ✚ knivspids stødt nelliker (ca. 1/4 tsk.)
- ✚ 1/2 tsk. spidskommen
- ✚ knivspids kanel (ca. 1/4 tsk.)
- ✚ 1 tsk. salt, flad
- ✚ sort peber

Hvis du kan læse, kan du også lave mad.

Klaus Sender



Viking Gryde



Ingredienser:

- ✚ 1 kg. svinemørbrad
- ✚ 125 g. margarine (evt. lidt mindre)
- ✚ 1/4 l. suppe af oksekødbouillonterning

Sauce:

- ✚ 1/2 l. piskefløde
- ✚ 1 løg
- ✚ 1 fed presset hvidløg
- ✚ 1 spsk. karry (med top)
- ✚ 2 spsk. paprika
- ✚ 1 tsk. sukker
- ✚ 70 g. koncentreret tomatpure
- ✚ Ca. 1 dl. tomatpuré
- ✚ lidt salt

Sener og hinder fjernes og mørbraden skæres i små skiver og brunes på panden.

Brun ikke for meget kød på en gang ellers er der fare for at temperaturen falder i panden og det hele koger.

Læg kødskiver i en stor gryde.

Kog panden af med bouillonsuppen.

Saucen

Svits løg og hvidløg til de er klare.

Hæld pandesaucen til.

Tilføj resten af ingredienser og rør det hele sammen.

Hæld saucen over kødet i gryden.

Lad det hele simre under låg i ca. 30 til 45 minutter.

Skal helst stå i et døgn tid før genopvarmning/servering. Smagen kommer meget bedre igennem når den opvarmes næste dag.

Pyntes med strimler af let kogt grøn eller rød peber.

Kan serveres med pommes frites eller kartoffelmos med fintsnittet kinakål og agurk.

Kom f.eks. dressing "**Italian**" over salaten.

- ✚ 1 ¾ dl olie
- ✚ ½ dl æbleeddike
- ✚ ¼ dl vand
- ✚ 1 tsk. Hakket hvidløg
- ✚ 2 tsk. Sukker
- ✚ 1 tsk. Salt
- ✚ 1 tsk. Revet parmesanost

Bland alle ingredienser i en melryster.

Lad det trække i en time eller deromkring,

Kan du vente til næste dag vil smagen være endnu bedre.

Hvis der er noget tilbage skal det opbevares i køleskabet.



Waldorfsalat

Fra Arla

- ✚ 3½ dl Cremefraiche 15%
- ✚ 2 spsk. sukker (kan udelades)
- ✚ ¼ tsk. groft salt
- ✚ 70 g knoldselleri
- ✚ 300 g grønne vindruer
- ✚ 2 æbler i små tern (ca. 100 g)
- ✚ 50 g valnødder

Fraiche smages til med sukker og salt. Heri blandes selleri skåret i små tynde strimler, halve udstenede vindruer, æbletern og kvarte valnødder. Salaten skal stå og trække ½ times tid og serveres kold, pyntet med valnødder og halve vindruer.

Her er et andet forslag til hvordan man kan lave den lækre salat fra **Hotel Waldorf** i Wien. Salaten er fremragende til de fleste slags stege, og især til vildt.

Ingredienser:

- ✚ 2 syrlige æbler i tern
- ✚ 2-3 stilke blegselleri, fint hakket
- ✚ 100 ml valnødder, groft hakkede
- ✚ 100 g halve druer

Original dressing

- ✚ 100 g mayonnaise
- ✚ 100 ml piskefløde (1dl)
- ✚ Citronsaft

Den lettere udgave:

- 200 g Cremefraiche
- 3 spsk. mayonnaise
- Citronsaft

Fremgangsmåde:

Rør dressing sammen og lad den hvile 5 minutter. Læg alle frugterne i en skål, gem nogle druer og nødder til pynt. Vend forsigtigt dressing i skålen og pynt salaten med druer og nødder.

Link: [Verdens lækreste opskrifter](#)

Waldorfsalat fra Anne Larsen

- | | |
|--|--|
| 2 dl. fromage frais | Korn fra 1 stand vanilje |
| Havsalt og friskkværnet peber | 2 stænger blegselleri - i fine skiver |
| 1 æble i meget fine tern | 1 små salatløg |
| 1 lille håndfuld valnødder | 2 spsk. lyse rosiner eller soltørrede tranebær |
| 1 håndfuld grønne, stenfri druer. Deles i halve eller kvarte | |

Tilberedning:

Rør fromage frais med vanilje, salt og peber.

Mæt salaten med selleri, æble, løg, druer, valnødder og rosiner/tranebær.



Enhver kvinde er modtagelig for god mad

Casanova

Mål og vægt



1 l (liter) = 10 dl = 1000 ml.
1 cl (centiliter) = 1/100 l = 10 ml
1 ml (milliliter) = 1/100 dl = 1/1000 l
1 dl (deciliter) = 1/10 l = 100 ml = 0,1 l
125 ml = 1/8 l
250 ml = 1/4 l
375 ml = 3/8 l
500 ml = 1/2 l
1000 ml = 1 l

1 æggeblomme jævner som 5 gr. mel.
3 æggehvider fylder 1 dl
6 æggeblommer fylder 1 dl
1 dl helæg svarer til 2 æg

1 spsk. hvedemel = Ca. 10 g
1 spsk. kartoffelmel = Ca. 12 g
1 spsk. mannagryn = Ca. 10 g
1 spsk. melis = Ca. 15 g
1 spsk. salt, fint bord = Ca. 20 g
1 spsk. semuljegryn = Ca. 10 g
1 spsk. smør = Ca. 15 g
1 spsk. havregryn = Ca. 5 g
1 spsk. svarer til 3 strøgne teskeer.
1 spsk. friskhakkede krydderurter svarer til
ca. 1 tsk. tørrede

1 dl byggryn = Ca. 55 g
1 dl havregryn = Ca. 30 g
1 dl Kakao = Ca. 45 g
1 dl kokosmel = Ca. 35 g
1 dl rasp = Ca. 40-45 g
1 dl risgryn = Ca. 80 g
1 dl smør/margarine = Ca. 90 g
1 dl ærter (gule) = Ca. 80 g

1 tsk. = 5 ml
1 tsk. = 5 g
½tsk. = 2,5 g
1 spsk. = 15 g
1 str. spsk. = 10 g
1 spsk. = 10 ml
4 spsk. = 1 dl

1 liter mælk stivnes med 15 blad Husblas
1 liter saft stivnes med 15 blad Husblas
1 liter piskefløde stivnes med 10 blad Husblas
1 æg stivnes med 1 blad Husblas

1 dusin = 12 stykker
1 snes = 20 stykker
1 pund = 500gr.
100 pund = 50 kg

1 dl flormelis = Ca. 50 g
1 dl hvedemel = Ca. 60 g
1 dl kartoffelmel = Ca. 70 g
1 dl mannagryn = Ca. 70 g
1 dl revet ost = Ca. 30 g
1 dl sagogryn = Ca. 65 g
1 dl sukker = Ca. 85 g

Engelske mål & vægte

1 min. (minim) = 0,0592 ml
1 fl.dr. (fluid dram) = 3,552 ml
1 fl.oz. (fluid ounce) = 28,41 ml
1 pt. (pint) = 0,568 l
1 qt. (quart) = 1,136 l
1 gal. (gallon) = 4,544 l

1 gr. (grain) = 0,0648 g
1 dr. (dram) = 60 gr. = 3,888 g
1 oz. (ounce) = 437,5 gr. = 28,350 g
1 lb. (pound) = 16 oz = 453,60g
1 gr. (grain) = 0,0648 g





Strøtanker

Vidste du at I 2015 købte 74 pct. af de danske husholdninger færdigretter, og det tal er i dag steget til 87 pct.

Skal man koge mange asparges, er det lettest at bundte dem med bomuldsgarn eller en strimmel alufolie omkring. Aspargesene stilles eller lægges skråt i gryden, så hovederne ikke dækkes af vand. Hovederne kræver kortere kogetid end stilkene, og vil på den måde dampe møre.

GRØNNE ASPARGES – koges 4 - 6 minutter. **HVIDE ASPARGES** – koges 6 - 8 min.

Når du køber vindruer er det en god ide, at ryste en drueklase forsigtigt. Falder druerne af er de ikke friske.

Vidste du at Mikrobølgeovn også kan bruges til stegning af bacon? Skriverne lægges mellem et par stykker køkkenrulle inden de tilberedes.

Vidste du at mørk farin, der er stået og blevet hård som sten kan reddes, hvis hele klodsen lægges i et fad og mikrobølges et minut ad gangen indtil den er blød og til at håndtere.

Vidste du at et bæger popcorn med 135 g indeholder flere kalorier end en portion med tre kyllingelår, kartofler og ærter?

Vidste du at kaffedrikkere har op til 65% mindre chance for at få Alzheimers, som er en førende årsag til demens?

Vidste du at et almindeligt løg på ca. 40 gram svarer til ca. 8 gram løgpulver.

Bacon er sprødt og smager dejligt, men indeholder desværre tyramin, som er et stof, der er med til at gøre dig ekstra vågen. Derfor skal du ikke spise bacon tæt på sengetid, da det giver dig den modsatte effekt af være afslappet.

