



# Sæsonkassen

## Lammeculotte med kartoffelgratin

### Opskrift 1

**Ingredienser:**  
 2 lammeculotter  
 2-3 spsk. olivenolie  
 1-2 spsk. rosmarin  
 1 fed hvidløg  
 Salt  
 Peber  
 1 dl hvidvin

#### Fremgangsmåde:

Rids lammeculotterne på fedtsiden (hvis ikke din slagter allerede har gjort det). Bland olie med presset hvidløg og rosmarin. Gnid culotterne godt ind i marinaden. Varm en pande og brun kødet på alle sider. Krydr med salt og peber samt eventuelt et drys rosmarin. Kom kødet i et fad og hæld hvidvinen i bunden. Sæt fadet i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter. Brug eventuelt et stegetermometer for at sikre kernen bliver perfekt. Lammeculotterne har en flot rosa kerne, når temperaturen er 65 grader. Dæk kødet til og lad det hvile i ca. 10-15 minutter inden udsækning i tynde skiver.

#### Kartoffelgratin

**Ingredienser:**  
 4 kartofler  
 1 stor pastinak  
 ½ dl kogevand  
 1 dl mælk  
 Salt  
 Peber  
 Muskatnød  
 1 dl piskefløde  
 1 æggeblomme  
 Salt  
 Peber  
 En håndfuld revet ost  
 1 tsk. tørret timian

#### Kartoffelgratin

Skræl og skær kartofler og pastinak i grove stykker - kog dem møre, men ikke udkogte. Gem lidt kogevand og hæld resten væk. Med et piskeris eller en kartoffelmoser, moses kartofler og pastinak sammen. Kom kogevandet og mælk i til en passende konsistens. Mosen skal være rustik - ikke helt most. Krydr til sidst med salt, peber og muskat. Smør 3 små kroketter og kom mosen heri. Rør fløde, æggeblomme, salt, peber og revet ost sammen og hæld blandingen over toppen af mosen. Drys med timian og bag kartoffelgratinerne ved 200°C i ca. 20 minutter eller til de er gyldne og faste.



mad med mere

April 2020



# Sæsonkassen

## Fyldte unghanebryster med perlespeltsalat

### Opskrift 2

**Ingredienser:**  
 4 unghanebryster med skind  
 75 g blå ost  
 1 rød peberfrugt  
 ½ tsk. groft salt  
 Friskkværnet peber  
 Perlespeltsalat:  
 160 g perlespelt (ca. 2 dl)  
 2 dl. vand  
 ¼ tsk. groft salt  
 ½ dl friskpresset citronsaft  
 2 spsk. olivenolie  
 75 g ristede pinjekerner  
 1 tsk. groft salt  
 Friskkværnet peber  
 Grønne asparges

#### Fremgangsmåde:

Fjern eventuelle rester af fjer. Skyl og tør de 4 stykker hanebryst godt. Skær en dyb lomme (på langs) i den tykke del af hvert kødstykke. Skær peberfrugt i små tern - og fordel ost og peberfrugt i lommerne. Luk med kødnåle. Drys kødet med salt og peber. Placer stykkerne med skindsiden op på en plade med alufolie. Steg de fyldte unghanebryster midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter.

#### Perlespeltsalat

Skyl perlespelten godt og kom den i en gryde med kogende vand tilsat salt. Kog spelten ved svag varme og under tætsluttende låg i ca. 15 minutter. Tag gryden af varmen og lad spelten trække, stadig under låg, i ca. 12 minutter. Si eventuel overskydende vand fra og kom perlespelten i en skål. Vend den sammen med citronsaft, olie, pinjekerner, salt og peber. Klargør aspargesene og læg dem i et fladt fad sammen med salt. Hæld kogende vand over og lad dem trække i ca. 2 minutter.

#### Ved serveringen

Fjern kødnålene og grill de 4 stykker unghanebryst næstøverst i ovnen. Læg et stykke bryst på hver tallerken sammen med salat og lune grønne asparges.



mad med mere

April 2020



# Sæsonkassen

## Lammegyros med stegte kartofler

### Opskrift 3

**Ingredienser:**

700 g lammegyros  
0,6 dl vand  
1 dl fløde / creme fraiche 38% eller  
græsk yoghurt  
800 g kartofler

**Fremgangsmåde:**

Sautér kødet grundigt i en varm gryde og tilsæt vandet. Læg låg på og lad det simre i ca. 30 minutter til det er mørt. Tilsæt fløde/creme fraiche eller græsk yoghurt og lad det jævne retten. Smag til med lidt salt og peber.

Serveres fra gryden med stegte kartofler.

*Gyros er en klassisk græsk ret. Den består af lammekød i tern eller strimler marineret i forskellige krydderier. Hver egn har sin egen krydderiblanding; nogle bruger eksempelvis mynte og kanel. De fleste blandinger indeholder dog næsten altid hvidløg og rosmarin.*



mad med mere

April 2020



# Sæsonkassen

## Lammeporchetta med tzatziki

### Opskrift 4

**Ingredienser:**

1 lammeporchetta  
5 dl græsk yoghurt  
2 agurker  
3 fed hvidløg  
2 spsk. olivenolie  
Flagesalt  
Peber

**Fremgangsmåde:**

Steg lammeporchettaen i grillen ved indirekte varme i 2 timer ved 180°C. Imens tilberedes verdens bedste tzatziki. Halver agurkerne på langs og skrab kernerne ud med en ske. Riv agurkerne groft og vend dem med salt. Lad dem trække i 5-10 minutter, hvorefter de dryppes af gennem en sigte. Al væde trykkes og vrides godt fra. Smag yoghurten til med presset hvidløg, salt, peber og olivenolie. Vend agurken i yoghurten.

Server lammeporchettaen med tzatzikien og et dejligt brød.



mad med mere

April 2020



# Sæsonkassen

## Shepards pie med rawfoodsalat

### Opskrift 5

#### Ingredienser:

Slagterens hjemmelavede shepards pie x2

½ blomkål

½ broccoli

1 citron

1 spsk. vineddike

Salt og peber

Friskhakkede krydderurter

Pynt: ærtespirer / rød skovsyre eller frisésalat

#### Fremgangsmåde:

Varm de to shepards pie op i 20 minutter ved 200°C. Blomkål og broccoli blendes fint i en foodprocessor og smages til med de resterende råvarer. Det er vigtig at salaten smages til og finder den rette balance.



mad med mere

April 2020



# Sæsonkassen

## Bourgognepande med hasselback kartoffel

### Opskrift 6

#### Ingredienser:

800 g bourgognepande

1 kg kartofler

50 g smør

2 spsk. frisk rosmarin

2 spsk. frisk timian

2 fed hvidløg

1½ tsk. flagesalt

#### Fremgangsmåde:

Rosmarin, timian og hvidløg hakkes fint. Smelt smørret i en gryde ved mellem varme og tilføj hvidløg og krydderurter. Skru lidt ned for varmen og lad det stå i gryden. Skræl kartoflerne og skær et lille stykke af hver, så de får en bund, som de kan stå stabilt på. Skær tynde skiver ca. 2/3 ned i kartoflen. Læg eventuelt kartoflerne mellem skaftet på to grydeskeer – så der ikke skæres hele vejen igennem kartoflen.

Placer kartoflerne tæt i et smurt ovnfast fad. Pensl alle kartoflerne med smørblandingen og sæt dem i en forvarmet ovn ved 180°C varmluft. Bag kartoflerne i en times tid. Pensl ca. 3-4 gange undervejs med smør- og krydderiblandingen. Drys til sidst med salt og server de gyldenbrune og sprøde varme kartofler til bourgognepanden.

Bourgognepanden sautes på en varm pande i 20 minutter.



mad med mere

April 2020



# Sæson kassen

## Koteletter i fad med simretomater og svampe

### Opskrift 7

**Ingredienser:**

4 slagterkoteletter  
3 skiver bacon  
2 rødøg  
2 fed hvidøg  
500 g champignon  
1 dåse hakkede tomater  
2,5 dl. piskefløde  
1 tsk. sød paprika  
1 tsk. røget paprika, (kan undlades)  
2 tsk. timian – tørret, eller en god håndfuld frisk  
1 spsk. smør (til stegning)  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**

Baconskiverne steges sprøde på en pande og sættes herefter til side. Krydr koteletterne med salt og peber, og steg dem i smør på panden i et halvt til et helt minuts tid på begge sider. Sæt koteletterne til side sammen med baconen.

Champignon skæres i kvarte, og løg og hvidøg hakkes fint. Den stegte bacon skæres i små stykker. Steg champignon, timian og løg sammen på panden ved høj varme – brug lidt ekstra smør, hvis det er nødvendigt. Tilsæt hvidøg og paprika og dernæst koteletter, bacon, hakkede tomater og fløde. Lad sauce koge i 10 minutter. Smag til med salt og peber. Det hele hældes derefter over i smurt ovnfast fad og bages i en forvarmet ovn ved 175°C varmluft i 10-15 minutter.

Serveres med kogte ris, krydderurter og salat.



mad med mere

April 2020



# Sæson kassen

## Fyldte peberfrugter a la Marokko

### Opskrift 8

**Ingredienser:**

4 peberfrugter  
Fars:  
700 g hakket oksekød  
1 løg  
3 fed hvidøg  
40 g pinjekerner  
1 æg  
1 tsk. tørret timian  
30 g persille  
½ tsk. chiliflager  
1 tsk. stødt spidskommen  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**

Løg, hvidøg og persille hakkes fint. Pinjekernerne ristes. Rør alle ingredienserne til farsen godt sammen – brug gerne en håndmikser. Hvis der er tid, så kan farsen med fordel laves et par timer i forvejen og trække på køl – men det går også fint uden. Skær peberfrugterne over og fjern kernehusene.

Fyld farsen i de halve peberfrugter og bag dem i ovnen i ca. 20 minutter ved 175°C varmluft.



mad med mere

April 2020

