

Smagfuld Jul



PEPPERONIFRIKADELLER MED KANEL

Tilberedningstid: 45 minutter
Beregnet til: På buffet til 8-10 børn – eller middag til 4 personer

Det skal du bruge:

500 g hakket svinekød
1 ½ tsk salt
1 lille løg
50 g pepperonipølse
1 fed hvidløg peber
½ tsk stødt kanel
1 æg
3 spsk hvedemel
2 dl mælk
25 g smør

1 agurk
16 cherrytomater
8 små pakker rosiner
32 mandler
film

8 stykker frokostpapir
8 stykker indpakningspapir
8 bånd

FREMANGSMÅDE

Sådan skal du gøre:

- Kom kødet i en skål og tilsæt salt. Rør det godt sammen.
- Pil løget og riv det på den grove side af

råkostjernet.

- Skær pepperonipølsen i små tern.
- Pil hvidløget og pres det.
- Rør løg, pepperonipølse, hvidløg, peber, kanel, hvedemel og mælk i kødet.

Stegning

- Dyp en dessertske i et glas koldt vand. Tag farsen op på skeen og form en frikadelle. Læg de færdigformede frikadeller på en tallerken.
- Kom halvdelen af smørret på en pande.
- Smelt smørret ved god varme, det skal bruse af og blive lysebrunt.
- Læg halvdelen af frikadellerne på panden.
- Brun frikadellerne i ca. 2 minutter på begge sider.
- Skru ned. Steg frikadellerne i ca. 5 minutter på hver side, indtil de er gennemstegte.
- Tør panden af med køkkenrulle - det er en voksenopgave.
- Steg resten af frikadellerne på samme måde.
- Afkøl frikadellerne.

Servering:

- Pak frikadellerne i film, 2-3 sammen i hver pakke.
- Skyl agurken og skær den i skiver. Pak agurkeskiverne i film, 3-4 skiver i hver pakke.
- Lav små gaver med en pakke frikadeller, 2 cherrytomater, 1 pakke rosiner, 4 mandler og en pakke agurk. Det hele pakkes ind i frokostpapir, og hvis man vil også i indpakningspapir. Bind et bånd omkring.

Opskrift: Bente Nissen Lundsgaard

TIPS

- Frikadellerne kan også serveres varme i en skål, og de øvrige ting stilles ved siden af i små skåle.
- Kanel kan udelades i farsen.
- Frikadellerne er egnet til frysning. Frikadeller er gode i madpakken og kan desuden spises som middagsmad, fx med kartoffelsalat, salat eller stuvet hvidskål.
- Her er en ret, som er tænkt som en "julegave", men den kan udmærket bruges hele året, hvem vil ikke altid gerne have en gave.

JULESANDWICH

Tilberedningstid: Ca. 1 time.
Beregnet til: Frokostret til 4 personer

Det skal du bruge:

1 andebryst, 300-400 g
salt og peber
1 drys kanel
8 skiver tørsaltet bacon fx Gourmetbacon

Syrlig rødkål

¼ rødkål, 500 g
2 ½ dl rødvin
3 spsk sukker
2 spsk balsamico
1 appelsin

8 skiver groft rugbrød
2 spsk honning

Pynt

Bredbladet persille

FREMANGSMÅDE

Skær rødkålen i strimler og kog den i gryden med rødvin, sukker, balsamico, revet appelsinskal og -saft, salt og peber. Bring det i kog, og kog nogle minutter. Læg låg på, og kog ved svag varme, til kålen er knap mør og stadig har bid.

Kogetid ca. 45 minutter. Steg baconen i ovnen på bagepapir ved 200 grader, til det er lysebrunt og sprødt. Rids fedtet på andebrystet. Krydr med salt og peber. Brun andebrystet på en pande ved god varme med skindsiden nedad. Vend brystet og steg det færdigt ved middel varme. Vend evt. brystet nogle gange – samlet stegetid ca. 15 minutter. Drys fedtsiden med lidt kanel, når den tages af panden. Skær brystet i tynde skiver. Smør rugbrødet med honning og rist det på panden i lidt olie. Pas på, de ikke bliver for mørke.

Opskrift: Peter Aalbæk

TIPS

- Bacon kan steges på panden.
- Rugbrødet kan ristes i ovnen.
- I stedet for kogt rødkål, kan bruges en rødkålssalat af fintstrimlet rødkål.
- Peter Aalbæk laver selv tørsaltet gourmetbacon.



KLASSISK ENGELSK BØF – MED LÆKRE BLØDE LØG OG SKYSAUCE

Det skal du bruge:

4 personer
• 4 bøffer á ca. 180 g (2-2,5 cm tykke) vælg afpudset oksefilet eller tyndsteg
• salt
• 5 mellemstore løg (evt. en blanding af rødløg og alm. løg)
• 3 spsk smør
• 1 kvist timian
• peber
• 1 tsk vineddike
• 1/4 tsk sukker

- 3 dl suppe eller bouillon
- 1 dl fløde 13%

Tilbehør:

- nye kartofler, asier og engelsk sauce

FREMANGSMÅDE

1. Tag bøfferne ud af køleskabet mindst 3 kvarter før de skal steges. Puds dem rene for evt. fedt og hinder. Læg dem på et fad og drys dem med lidt salt på begge sider og lad dem få rumtemperatur.

2. Pil løgene og snit dem i meget tynde skiver eller både. Kom knapt 1 1/2 spsk smør på panden og tilsæt løgene samt timian og peber når smørret har bruset af. Steg dem gyldne og bløde på meget lavt blus. Tilsæt vineddike, salt og sukker og steg yderligere i et par minutter.
3. Dup bøfferne tørre, tryk dem forsigtigt en smule fladere med håndfladen og krydr med peber.
4. Tag løgene af panden og læg dem på et varmt fad. Kom friskt smør på panden og læg bøfferne på når smørret har bruset af. Brun bøfferne hurtigt på begge sider ved kraftig varme. Skru ned og steg dem i 2 - 2 1/2 minut på hver side, hvis de skal være røde og ca. 1 minut længere på hver side, hvis de skal være rosa. 4 - 4 1/2 minut på hver side giver gennemstegte bøffer. Tag bøfferne af panden og læg dem på fadet med løgene.
5. Kog panden af med suppe og fløde, lad det koge lidt ind og smag til med salt og peber.
6. Læg løgene oven på bøfferne og hæld sauce over. Server med kogte kartofler og syltede asier eller agurker. Engelsk sauce, "Worchestershiresauce", et lille skvæt over bøf og løg er den klassiske efterkrydning til en rigtig engelsk bøf.

Opskrift: Nanna Simonsen



SATAY AF MARINEREDE OKSEKØDSSTRIMLER SERVERET MED JORDNØDDESALSA

Til marinade:

- 1 spsk frisk revet ingefær
- 1 dl soya (gerne teriyaki-soya)

Til salat:

- 1 agurk
- 1 rød, sprød chili
- 1 bdt koriander
- 1 limefrugt (saften)
- 2 spsk ristet sesamolie

Til jordnøddesalsa:

- 1 dåse light kokosmælk
- 1 rød, sprød chili
- 1 spsk frisk revet ingefær
- 1 stængel citrongræs
- 1 spsk brun farin (puddersukker)
- 1 dl peanuts
- 1 godt brød

Det skal du bruge:

5 personer

- 16 små træ-grillspyd
- 800 g dansk oksekødsstrimler eller okseinderlår
- 2 spsk olie til grill-pande (oliven- eller rapsolie)

FREMANGSMÅDE

1. Læg grillspydene i en skål med vand.
2. Skær kødet i strimler på ca. 1 1/2 x 6 cm og læg dem i en skål. Riv ingefær og kom det og soya over kødet. Rør rundt og lad det trække i et par timer. Tænd grillen.

Salat

3. Skær agurken på langs i fire stænger, fjern kernerne, halvér stængerne og del dem endnu en gang på langs. Læg dem i en skål.

4. Skær chilien i lange tynde strimler, klip koriander fint og kom det sammen med limesaft og sesamolie over agurkerne. Rør forsigtigt rundt.

Jordnøddesalsa

5. Skær chilien i strimler, riv ingefær og kom det sammen med kokosmælk i en gryde. Flæk citrongræsset og kom det sammen med den brune farin og de hakkede peanuts i gryden. Kog det hele ved middelvarme til en tyk sauce. Tag citrongræsset op inden servering.

6. Kødstriemlerne sættes på grillspydene og grilles 1-2 minutter på hver side på grill eller grillpande.

Opskrift: Betina Repstock



KALVESTEG STEGT SOM VILDT

Det skal du bruge:

6-7 personer

- 1 stykke kalvetykkam på ca. 1500 g
- 5-6 tynde skiver bacon
- 1 lille spsk. smør
- 1/2 gulerod
- 1/2 persillerod
- 1/2 skalotteløg
- 2-3 enebær
- 1 kvist timian
- 1 dl rødvin
- 2 dl suppe eller bouillon
- 2-3 dl vand
- salt og peber

Smørbolle af:

- 1 spsk. smør og
- 2 spsk. hvedemel
- ca. 0,5 dl fløde 13 %
- ca. 2 spsk. ribsgele

Waldorfsalat:

- 4 små bladselleristilke (af de inderste lyse)
- 30-35 blå druer
- 1 stor håndfuld friske valnødder
- 6-7 piegonæbler, eller 4-5 coxorangeæbler
- 2 tsk. citronsaft
- 2 tsk. sukker
- ca 1/2 tsk. salt
- 2 1/2 spsk. cremefraiche 38%
- 3 1/2 spsk. cremefraiche 18%

Tilbehør:

- 1,5 kg kogte kartofler, waldorfsalat og 400 g syltede tytte- eller tranebær

FREMANGSMÅDE

Kødet

1. Læg baconskiverne oven på kødet og snør det til en steg. Smelt smørret i en stegegryde og brun kødet på alle sider. Tag stegen op, hæld fedtstoffet ud og læg den tilbage i gryden.

2. Gør grøntsagerne i stand og snit dem groft. Læg dem i gryden sammen med enebær og timian. Tilsæt vin, suppe/bouillon og vand til det står 1/2 op om stegen. Krydr med salt og peber og bring det i kog. Lad stegen simre meget blidt i ca. 1 1/2-2 timer, til kødet er mørt. Vend stegen et par gange undervejs. Tag stegen op, læg den på et fad og dæk den til.

3. Rør smør og mel sammen til en smørbolle. Si skyen (grøntsager m.m. smides ud) og skum så meget fedt af den som muligt. Bring den i kog og lad den koge ind til 4-5 dl. Pisk smørbollen i skyen, tilsæt fløde og lad saucen koge godt igennem. Smag den til med salt, peber og ribsgele.

Waldorfsalat

1. Snit bladsellerien meget fint og halver druerne (fjern stenen). Hak valnødderne let. Skyl æblerne, halver dem, fjern stilk, blomst og kernehus og skær dem i tynde både. Kom det hele i en skål og vend det med citronsaft, sukker, salt og 1 tsk. vand. Lad det trække 15 min i køleskabet. Rør de to slags cremefraiche sammen og bland dem i salaten og smag til.

2. Skær stegen i tykke skiver, læg dem i et fad og hæld saucen over. Server kogte kartofler, waldorfsalat og syltede tytte- eller tranebær til stegen.

Opskrift: Nanna Simonsen

TIPS

Når selleri og frugt trækker med citron, salt og sukker, trækker det lidt saft ud og danner en smule "lage", som sammen med cremefraichen bliver dressing til waldorfsalaten.

KOLD NUDELSALAT I KRÆMMERHUSE

Tilberedningstid: 45 minutter

Beregnet til: På buffert til 8-10 børn – eller middag til 4 personer

Det skal du bruge:

- 500 g wokstrimler af skinkeinderlår eller skinkestrimler, 1/2 x 1/2 x ca. 8 cm
- salt og peber
- 2 spsk olie
- 1/2 dl sojasauce

150 g risnudler

3 gulerødder

1 agurk

1 rød peberfrugt

200 g majs-kerner

Dressing

2 spsk olie

2 spsk citronsaft

1 bundt purløg

8-10 små paptallerkener

hefteklammer, lim, rødt glanspapir evt.

selvklæbende sølvstjerner

FREMANGSMÅDE

Sådan skal du gøre:

Wokstrimler

- Dup wokstrimlerne tørre med køkkenrulle.
- Drys salt og peber på wokstrimlerne.
- Kom olien på en pande. Varm olien op ved kraftig varme.
- Læg halvdelen af kødet på panden. Lad kødet blive brunt, inden det vendes første gang.
- Steg det i alt 1-1 1/2 minut.
- Tag kødet op i en stor skål.
- Aftør panden med køkkenrulle – det er en voksen opgave.
- Steg resten af kødet på samme måde.
- Hæld sojasauce over kødet.

Nudler

- Hæld 1 liter vand i en gryde. Kog vandet.
- Kom nudlerne i gryden og rør rundt til nudlerne er møre.
- Hæld nudlerne i et dørslag og skyl dem i koldt vand.
- Lad nudlerne dryppe af. Skær dem i mindre stykker på et skærebæret.
- Vend nudlerne i kødet.

Grøntsager

- Skyl og skræl gulerødderne og skær dem i tændstiktynde stave.
- Skyl og rens peberfrugten og skær den i små tern.
- Skyl agurken og skær den i små tern.
- Vend gulerødder, agurk, peberfrugt og majs i nudlerne og kødet.
- Pisk olie, citronsaft, 1/2 tsk salt og peber sammen og vend det i salaten.
- Pynt med klippet purløg.



Kræmmerhuset

- Klip glanspapiret i stykker så det passer til paptallerkenen.
- Lim glanspapiret på bagsiden af tallerkenen og lad den tørre.
- Fold tallerkenen på midten til en halvmåne, og fold den engang på midten, så den danner en trekant.
- Hæft de tre sider sammen, så der dannes et kræmmerhus. Pynt evt. med sølvstjerner.
- Fordel nudelsalaten i kræmmerhusene.

Opskrift: Bente Nissen Lundsgaard

TIPS

- Salaten kan også serveres i en stor skål.
- Bønnespirer kan komme i salaten.
- Skær evt. selv wokstrimlerne af skinke schnitzler af inderlår.
- I stedet for majs kan bruges ærter.
- Tilsæt evt. 2 tsk fintrevet ingefær sammen med sojasaucen.
- Hakkede mandler eller peanuts kan drysses over nudelsalaten.
- Her er en ret, som er tænkt til jul – et julekræmmerhus. Retten kan bruges hele året, dekorer kræmmerhuset på en anden måde eller udelad det.



danish meat association

Se flere opskrifter på www.svinegodt.dk og www.danishmeat.dk under "Kost og opskrifter".