



## Mørbrad med hasselback kartofler

### Kødkasse

#### Opskrift 1

**Ingredienser:**  
2 mørbrad af gris  
Salt og peber  
2 kviste frisk rosmarin  
Olie til stegning  
3 dl bouillon  
½ dl fløde  
Saucejævner  
  
1 kg kartofler  
50 g smeltet smør  
Olivenolie  
3 fed hvidløg  
1 kvist frisk rosmarin  
Salt  
  
**Tilbehør:**  
Frisk salat

**Fremgangsmåde:**  
Skrub eller skræl kartoflerne og læg dem i koldt vand i 30-40 minutter. Tør dem med grundigt. Skær tynde skiver på tværs i kartoflerne – men pas på ikke at skære hele vejen igennem. Placer de skårede kartofler i et ildfast fad. Forsigtig vrides kartoflerne så skiverne åbner sig en smule. Stik frisk rosmarin og skiver af hvidløg imellem skiverne. Pensl kartoflerne med rigeligt smeltet smør og olivenolie (gem lidt til at smøre undervejs). Drys med salt. Bag kartoflerne ved 190°C varmluft i 60 minutter eller til kartoflerne er gyldne og sprøde.  
  
Krydr mørbraderne med salt, peber og fintskåret rosmarin. Varm olien i en stor sauterpande med låg ved god varme. Læg kødet i og brun hurtigt kødet på alle sider cirka 2-3 minutter i alt. Tilsæt bouillon, og skru ned til svag varme. Lad mørbraderne simre under låg 7-8 minutter. Vend kødet og steg endnu 7-8 minutter (i alt ca. 15 minutter). Tag kødet op og lad det hvile i 15 minutter inden udskæring. Kog skyen op med fløde og smag til med salt og peber. Jævn eventuelt saucen.



## Koteletter i fad

### Kødkasse

#### Opskrift 2

**Ingredienser:**  
8 fadkoteletter  
5-6 skiver bacon  
2 løg  
2 fed hvidløg  
500 g champignon  
2 røde peberfrugter  
1 ds. hakkede tomater  
2½ dl piskefløde  
1 tsk. paprika  
2 tsk. oregano  
Smør til stegning  
Salt og friskkværnet peber

**Tilbehør:**  
Kogte ris

**Fremgangsmåde:**  
Klargør grøntsagerne og skær champignoner i kvarte. Løg og hvidløg finhakkes, og peberfrugter skæres i strimler. Steg baconskiverne sprøde på en pande, skær dem i mindre stykker og sæt dem derefter til side. Krydr koteletterne med salt og peber og brun hurtigt koteletterne i smør på panden. Sæt koteletterne til side. Steg champignon, peberfrugter, løg, hvidløg, paprika og oregano ved høj varme. Tilsæt bacon, hakkede tomater og fløde. Lad saucen småsimre i 10-15 minutter. Smag til med salt og peber. Læg koteletterne i et smurt ovnfast fad og hæld tomatsaucen henover. Bag i ovnen ved 175°C i cirka 20 minutter til koteletterne er gennemstegte (afhængig af tykkelse).

Server med kogte ris.



## Fransk steg med waldorfsalat

### Kødkasse

#### Opskrift 3

**Ingredienser:**

1 fransk steg  
5-6 dl kalvefond

**Waldorfsalat:**

3½ dl cremefraiche 18%  
1 spsk. sukker  
¼ tsk. groft salt  
2 grønne æbler  
4 stilke bladselleri  
300 g grønne vindruer uden kerner  
50 g valnødder

**Tilbehør:**

Kogte eller stegte kartofler

**Fremgangsmåde:**

Steg kalvestegen i gryde evt. med lidt urter. Brun og tilsættes 5-6 dl fond. Læg låg på og lad den steges i 1 time-1¼ time. Lad den hvile 20 minutter inden udskæring. Skyen sigtes og jævnes.

Vend cremefraichen sammen med sukker og salt. Skær æblerne i tern og vend dem i dressingen. Skær bladselleri i skiver og halver vindruerne. Vend det i dressingen sammen med hakkede valnødder. Stil salaten tildækket i køleskabet i mindst ½ time.



mad med mere

Maj 2025



## Kalveschnitzler med forårsgrønt

### Kødkasse

#### Opskrift 4

**Ingredienser:**

4 kalveschnitzler  
1 kg små kartofler  
300 g grønne asparges  
250 g små stilktogether  
3 spsk. olivenolie  
25 g smør  
Salt og peber  
Frisk timian

**Fremgangsmåde:**

Tag kalveschnitzlerne ud af køleskabet en halv times tid inden stegning. Klargør grøntsagerne. Halver kartoflerne og skær asparges i 2-3 cm stykker. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 10 minutter. Sluk for blusset og lad dem stå i vandet under låg i yderligere 5 minutter.

Varm en pande godt op. Hæld olivenolie og smør på og lad det bruse af. Steg schnitzlerne 2-3 minutter på hver side. Sørg for at de steger (og ikke koger). Krydr med salt og peber. Tag schnitzlerne af panden og vend kartofler, asparges og tomater på den varme pande i stegeskyen ved høj varme. Krydr med salt, peber og frisk timian.



mad med mere

Maj 2025



## Vikingekøller BBQ med kryddersmør og spidskålssalat

### Kødkasse

#### Opskrift 5

**Ingredienser:**  
4 vikingekøller BBQ  
1 kg kartofler  
4 spsk. olie  
Salt og peber

**Kryddersmør:**  
75 g blødt smør  
Friskhakket persille  
1 fed hvidløg  
Salt og peber

**Spidskålssalat:**  
1 spidskål  
Forårsløg  
1 rødt æble  
2 dl creme fraiche  
½ tsk. dijonsennep  
Citronsaft  
Salt og peber  
Sukker  
50 g græskarkerner

**Fremgangsmåde:**  
Klargør grøntsager og snit spidskål og forårsløg fint. Skær æblet i små tern. Rør hakket persille og presset hvidløg sammen med det bløde smør. Smag til med salt og peber. Rul smørret i bagepapir og læg det på køl til servering. Skrub kartoflerne og skær dem i kvarte. Vend dem med olie samt salt og peber. Fordel på en bageplade og bag dem i ovnen ved 220°C varmluft i 25-30 minutter. Steg vikingekøllerne med de sidste ca. 10-15 minutter.

Bland en dressing af creme fraiche, dijonsennep, citronsaft, sukker, salt og peber. Vend den sammen med spidskål, forårsløg og æble. Drys med græskarkerner.



mad med mere

Maj 2025



## Kyllingebryst med flødeost og urtesauce

### Kødkasse

#### Opskrift 6

**Ingredienser:**  
4 kyllingebryster med skind  
100 g pikantost (eller anden rørt  
flødeost)  
Salt og peber  
Olivenolie  
1 gulerod  
2 forårsløg  
200 g ærter  
4 spsk. hvid balsamico  
½ dl hvidvin  
30 g smør  
Salt og peber

**Tilbehør:**  
Små kartofler eller ris

**Fremgangsmåde:**  
Løsn skindet på kyllingebrysterne forsigtigt i den ene side og fyld osten i. Placer dem i et ildfast fad, krydr med salt og peber og pensl med lidt olie. Steg dem i ovnen ved 180°C varmluft i ca. 20 minutter. Klargør grøntsagerne og skær dem i små tern. Svits dem og ærter i lidt olie og hæld hvid balsamico ved. Lad det koge ind og tilsæt hvidvin og kog videre. Monter inden servering saucen med koldt smør i tern. Pisk smørret i lidt efter lidt – saucen må ikke koge efter at smørret er pisket i.

Server med små kogte kartofler eller løse ris.



mad med mere

Maj 2025



## Kødkasse

### Opskrift 7

## Medisterpølse med brun sovs og rød spidskålssalat

**Ingredienser:**  
1 kg medisterpølse  
40 g smør

3 dl bouillon (svin eller grøntsags)  
1 dl fløde  
Salt og peber  
Maizena  
Madkulør

½ rød spidskål  
1 bdt. persille  
3 spsk. olivenolie  
1 spsk. æbleeddike  
1 tsk. dijonsennep  
½ tsk. honning  
Lidt salt

**Tilbehør:**  
Kogte kartofler

**Fremgangsmåde:**

Klargør grøntsager og skær rød spidskål i tynde strimler. Hak persillen fint og vend den sammen med kålen. Rør en dressing af olivenolie, æbleeddike, dijonsennep, salt og honning. Vend den i salaten og lad den gerne trække mens medisterpølsen steges. Vend rundt igen inden servering.

Lad smørret blive gyldent på panden. Brun medisterpølsen – vend den forsigtigt af og til. Steg herefter videre ved svag varme i ca. 20 minutter. Tag den op og hold den varm. Lad fedt og smuldr sidde på panden og kom derefter bouillon på panden. Brug en palet til at skrabe al smuldr af og rør rundt, så det opløses og koger ud i vandet og sovsen. Tilsæt fløde og lad det koge godt igennem. Jævn eventuelt sovsen og hæld kulør i til den ønskede farve. Smag til med salt og peber.

Server med kogte kartofler.



mad med mere

Maj 2025



## Kødkasse

### Opskrift 8

## Pariserbøf

**Ingredienser:**  
800 g hakket oksekød  
Salt og peber  
Smør og olie til stegning  
4 skiver toastbrød

2 løg  
4 spsk. kapers  
8 skiver syltede rødbeder  
4 spsk. revet peberrod  
4 æggeblommer

**Fremgangsmåde:**

Form kødet til 4 store bøffer. Krydr dem med salt og peber. Steg bøfferne på en pande i en blanding af smør og olie ved høj varme til de får en god stegeskorpe. Skru ned til medium varme og steg dem færdige i 3-4 minutter på hver side (afhængig af tykkelsen). Pas på ikke at give dem for længe.

Læg bøfferne til side og smelt lidt smør på panden. Steg brødkiverne i fedtstoffet et par minutter på hver side til de er gyldne.

Skær løg og rødbede i små tern og anret det i hver sin skål. Ligeså med det øvrige tilbehør – anret pariserbøfferne ved bordet. Eller anret dem inden servering. Top med æggeblomme.



mad med mere

Maj 2025

## Hakket skinkekød i risret

### Kødkasse

#### Opskrift 9

**Ingredienser:**  
800 g hakket skinkekød  
4 dl ris  
250 g champignon  
2 fed hvidløg  
2 løg  
2 røde peberfrugter  
1 spsk. paprika  
2 tsk. oregano  
6 tomater  
3 dl svinebouillon  
Olivenolie  
Salt  
Peber  
Purløg

**Fremgangsmåde:**  
Kog risene efter anvisningen på pakken. Klargør grøntsagerne og skær champignoner i kvarte. Hak løg og hvidløg fint. Skær peberfrugter og tomater i små tern. Steg champignoner på en varm en pande op med lidt olivenolie. Stil dem til side. På den varme pande svitses paprikaen i lidt olie. Tilsæt kødet og brun det grundigt af. Tilsæt hvidløg, løg og peberfrugterne og steg til løgene er klare. Tilsæt oregano, tomater, champignoner og bouillon. Lad retten simre i ca. 20 minutter. Smag til med salt og peber. Inden servering vendes risene i. Pynt med friskhakket purløg.

## BBQ ben med coleslaw

### Kødkasse

#### Opskrift 10

**Ingredienser:**  
4 BBQ ben  
4 bagekartofler  
1 lille hvidskål  
5 gulerødder  
3 dl creme fraiche 18 %  
1 dl mayonnaise  
1 tsk. honning  
2 spsk. dijonsennep  
½ dl æblecidereddike  
3 tsk. sukker  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**  
Bag kartoflerne i ovnen ved 200°C varmluft i 1 time og 15 minutter. Varm BBQ benene på grillen ved indirekte varme og træk dem inden servering over på direkte grill, så de får lækre grillstriber.

Rør creme fraiche, mayonnaise, dijonsennep, honning, æblecidereddike, sukker, salt og peber godt sammen. Smag til. Snit hvidskål helt fint og riv gulerødderne groft. Vend begge dele i dressingen. Lad coleslawen trække i ca. 1 time på køl inden servering.

Server de grillede BBQ ben med bagte kartofler og coleslaw.