

**M Ø R B R A D G R Y D E M E D R I S O G
S P I D S K Å L S S A L A T****Vejl. tilberedning ca. 40 min.****Det har du i kassen...**

- 400 g. Svinemørbrad DK
- 200 g. Champignon
- 2 stk. Løg Øko
- 1 Hvidløg
- 1 ds. Hakket tomater
- 200 g. Bacontern
- 200 g. Cocktailpølser
- 400 g. Parboiled ris
- 200 g. Mellemfine ærter
- 20 g. Dild Øko
- 1/2 stk. Spidskål Rød Øko

Det skal du selv sørge for...

- 2 tsk. Paprika
- 1 ½ dl. Madlavningsfløde
- 1 -2 spsk. Olivenolie til salaten
- Rapsolie til stegning
- Salt og friskkvænet peber
- Evt. Majsstivelse til jævning

Sådan gør du...**Start med at ordne grøntsagerne:**

Pil og hak løg fint

Pil hvidløg og pres det eller hak det fint

Skyl og vask champignoner grundigt under koldt vand

Skyl og vask spidskålen grundigt og snit det fint

Skyl dillen grundigt under koldt vand og tør dilden godt, hak et fint

Gør mørbraden klar:

Puds mørbraden og skær den i tern

Lav retten:

Varm en gryde op ved høj varme med rapsolie i, steg mørbradstykker og bacon ved kraftig varme ca. 3 min.

Tilsæt champignon og løg og steg videre ved jævn varme i ca. 3 min.

Tilsæt flåede tomater, salt og paprika og lad retten koge ved svag varme og under låg i ca. 10 min.

Kom cocktailpølser og madlavningsfløde i mørbradgryden, varm den igennem og smag til.

Hvis du syntes retten er for tynd kan du jævne den med majsstivelse. Rør 1 spsk. majsstivelse op i lidt vand og kom det i retten for at jævne.

Kog ris:

Skyl risene grundigt under rindende koldt vand i en sigte.

Kom 2 del vand til 1 del ris i en gryde, med lidt salt og bring vandet i kog. Tilsæt risene når vandet koger og skru ned på lav varme.

Lad risene småsimre i 10 min under låg. Efter 10 min, fjern risene fra varmen, men lad dem stå under låg i yderligere 10 min.

Lav salaten:

Tø ærter op ved at skylle dem i en si med koldt vand.

Vend spidskål, optøede ærter og dild sammen i en skål med 1-2 spsk. olivenolie

Smag til med salt og friskkvænet peber

Servering:

Servere retten med ris og salat

God arbejdslyst & velbekomme.



KYLLINGELÅR I FAD MED KARTOFLER HERTIL SQUASH DIP

Vejl. tilberedning ca. 40 min.

Det har du i kassen...

- 1.200 g. Kyllingeunderlår
- 2 stk. Squash Grøn
- 2 stk. Rødløg Øko
- 1 stk. Citron Øko
- 1 Hvidløg
- 20 g. Mynte Øko
- 1 kg. Kartoffler Øko

Det skal du selv sørge for...

- 20 g. Smør
- 1 spsk. Paprika
- 200 g. Creme fraiche, Skyr eller græskyoghurt
- 1 tsk. Chili flager
- 1 tsk. Sukker
- Rapsolie til stegning
- Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du...

Tænd ovnen på 200 grader varmluft

Orden grøntsagerne:

Skyl og skrub kartoflerne godt under koldt vand og halver kartoflerne
Skyl citronen grundigt og halver den
Skyl og vask squashen grundigt under koldt vand og skær squash i tynde af lange strimler
Pil hvidløget og pres det
Pil rødløget og skær det i tynde strimler gerne på et mandolinjern.
Skyl mynten grundigt og tør det godt - hak det fint.

Lav kylling og kartoflerne:

Smelt smørret med paprika, salt og peber og pensl det på kyllingestykkerne.
Kom bagepapir på en bageplade fordel kartoflerne og læg kyllingerne oven på kartoflerne og krydder med salt og friskkværnet peber
Steg kylling og grøntsager midt i ovnen ca. 35-40 min.

Lav squash dip:

Skær squash i tynde, aflange skiver, læg dem i et lag på bagepapir, dryp med rapsolie, krydr med salt, og bag dem i ca. 25 min, til de er møre og gyldne.
Rør creme fraiche med lidt revet hvidløg og salt.
Vend de bagte, møre squash med creme fraiche, og anret det på et fad.
Top med 1/2 delen af det hakkede mynte og chiliflager

Lav marineret løg:

Pres saften af citronen, rør den med sukker, og vend rødløg sammen med citronsaften- lad rødløg marinere i saften indtil brug.
Vend rødløgene med det sidste hakkede mynte lige inden servering.

Servering:

Server kylling med kartoflerne, squash dip og de marineret rødløg.

God arbejdslyst & velbekomme.

**OKONOMIYAKI MED OKSEKØD****Vejl. tilberedning ca. 35 min.****Det har du i kassen...**

- 1 stk. Grøntsagsbouillonterning
- 1 stk. Porrer Øko
- 2 stk. Gulerødder Øko
- 1 stk. Spidskål Øko
- 400 g. Hakket oksekød, Max 12%
- 1 brev. Soyasauce
- 1 bdt. Forårsløg Øko
- 1 pk. Karse

Det skal du selv sørge for...**Okonomiyaki Sauce:**

- 4 spsk. Tomatketchup
- 3 spsk. Worcestershiresauce
- 2 spsk. Flydende honning

Andet:

- 4 dl. Kogende vand
- 200g Hvedemel
- 6 stk. Æg
- 2 spsk. Mayonaise
- 1 tsk. Tørret chili flager
- Rapsolie til stegning
- Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du...**Lav okonomiyakisauce:**

Rør ingredienserne til saucen sammen med soyasaucen i en skål, og sæt den på køl indtil servering.

Okonomiyaki:

Skyl og vask porren grundigt og skær den i tynde skiver
Skræl gulerødder og riv dem groft
Skyl spidskålen og snit den fint

Rør bouillonterning op i kogende vand og lad det køle af
Rør boullion, mel og æg sammen i en skål til en tyk pandekagedej uden klumper, og krydr med salt og peber.
Vend grøntsagerne i pandekagedejen.

Opvarm olie på en pande, og fordel ¼ af dejen på panden.
Bred dejen ud, så den er ca. 1 cm tyk.

Steg pandekagerne i 4-5 minutter på den ene side, og sørg for, at de har sat sig, inden du vender dem. Steg dem færdige på den anden side.

Gentag med resten af pandekagedejen.

Varm en pande op med olie rapsolie og steg det hakket okse kød til det er gennemstegt.
Krydder med salt og friskkværnet peber

Servering:

Skyl forårsløgene, og hak dem fint.
Anret pandekagerne på tallerkener, og fordel striber af okonomiyakisauce og mayonnaise over pandekagerne.
Top med lynstegt oksekød, forårsløg og klippet karse.
Drys med lidt chiliflager, og server straks.

God arbejdslyst & velbekomme.

FRIKADELLER MED BRUNSAUCE OG
ROSENKÅLSSALAT

Vejl. tilberedning ca. 40 min.

Det har du i kassen...

- 600 g. Hakket kalv og flæsk
- 2 stk. Løg Øko
- 200 g. Rosenkål
- 1/2 stk. Spidskål Rød Øko
- 20 g. Persille Bred Øko
- 2 stk. Æble Granny Smith
- 100 g. Salat Feld Øko
- 1 kg. Kartoffler Øko
- 1 stk. Hønsbouillonterning

Det skal du selv sørge for...

Til frikadeller:

- 1 ½ tsk. Salt
- 2 stk. Æg
- 2 dl. Mælk
- 40 g. Havregryn

Brun sauce:

- 15 g. Smør
- 2 spsk. Hvedemel
- 4 dl. vand eller mælk
- Mad kulør

Salatdressing:

- 1 ½ dl. Neutral yoghurt, creme fraiche eller skyr
- 4 spsk. Mayonaise
- 3 spsk. æblecidereddike
- 1,5 tsk. sukker
- 1 tsk. dijonsennep

Andet:

- Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du...

Tænd ovnen på 180 grader varmluft

Start med at røre frikadelle farsen:

Pil løg og hak det fint

Rør farsen sej. med salt

Kom løg, æg og peber i. Tilsæt mælk lidt efter lidt og rør til sidst havregryn i. Stil farsen tildækket i køleskabet i ca. 15 min.

Mens farsen trækker laves salaten:

Start med at klargøre dressingen ved at røre alle ingredienserne sammen.

Smag til med salt og peber og evt. lidt ekstra sukker for sødme. Sæt til side.

Skyl og vask rosenkålen, fjern evt. grimme blade halver rosenkålen og snit rosenkålet fint. Kom i stor skål.

Skyl og vask spidskålen grundigt og snit det fint kom sammen med rosenkålen.

Skyl persillen grundigt under koldt vand, tør persillen godt og hak persillen

Tilsæt hakket persille til spidskål og rosenkål .

Kom dressingen over kålblandingen og vend godt rundt til alt er jævnt fordelt og dækket af dressing.

Skyl og vask æblerne grundigt under koldt vand

Snit æbler i tynde både og tilsæt til kålen og vend rundt.

Gem evt. lidt til pynt.

Stil salaten på køl og lad trække

Ved servering anrettes kålsalten med feldsalat.

Kog kartoflerne:

Skyl og skrub kartoflerne grundigt under koldt vand. Kom kartoflerne i en stor gryde og fyld den med koldt vand, til de er helt dækkede.

Kom salt i vandet og bring vandet i kog i gryden. Lad kartoflerne koge indtil de er møre, men stadig har lidt bid, ca. 15-20 minutter. Afdryp dem derefter og hold dem varme i gryden under låg.

Steg frikadellerne:

Form farsen til frikadeller.

Varm en pande op ved kraftig varme med rapsolie på

Steg frikadellerne på tre sider ved svag varme

Kom frikadellerne i et ovnfast fad og steg frikadellerne færdig i ovnen til de er gennemstøget og har en kernetemperatur på 75 grader.

Lav brun sauce:

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt melet og pisk, til det er blevet en samlet masse

Tilsæt væsken 1/3 ad gangen, pisk konstant.

Kog saucen igennem i ca 5 min. Smag til med salt, peber og tilsæt kulør efter behag.

Servering:

Servere frikadellerne med kogte kartofler, brun sauce og rosenkålssalaten.

God arbejdslyst & velbekomme.

INDHOLDSLISTE FOR KASSE TIL 4 PERSONER

Opbevares mørkt og køligt i køleskabet:

- 4 stk. Løg Øko
- 200 g. Rosenkål
- 1 stk. Spidskål Rød Øko
- 20 g. Persille Bred Øko
- 2 stk. Æble Granny Smith
- 100 g. Salat Feld Øko
- 2 kg. Kartoffler Øko
- 1 stk. Porrer Øko
- 2 stk. Gulerødder Øko
- 1 stk. Spidskål Øko
- 1 bdt. Forårsløg Øko
- 1 pk. Karse
- 2 stk. Squash Grøn
- 2 stk. Rødløg Øko
- 1 stk. Citron Øko
- 2 Hvidløg
- 20 g. Mynte Øko
- 200 g. Champignon
- 20 g. Dild Øko

Frostvarerne skal opbevares i fryseren indtil det skal bruges, optø på dagen i køleskabet:

- 600 g. Hakket kalv og flæsk
- 400 g. Hakket oksekød, Max 12%
- 1.200 g. Kyllingeunderlår
- 400 g. Svinemørbrad DK
- 200 g. Bacontern
- 200 g. Cocktailpølser
- 200 g. Mellemfine ærter

Opbevares mørkt og tørt:

- 2 stk. Høsebouillonterning
- 1 brev. Soyasauce
- 1 ds. Hakket tomater
- 400 g. Parboiled ris

Egen indkøbsseddel:

- 8 stk. Æg
- 6 dl. Mælk
- 40 g. Havregryn
- 35 g. Smør
- Mad kulør
- 6 spsk. Mayonaise
- 3 spsk. æblecidereddike
- 2,5 tsk. sukker
- 1 tsk. dijonsennep
- 4 spsk. Tomatketchup
- 3 spsk. Worcestershiresauce
- 2 spsk. Flydende honning
- 230g Hvedemel
- 2 tsk. Tørret chili flager
- 1 1/2 spsk. Paprika
- 350 g. Creme fraiche, Skyr eller græskyoghurt
- 1 1/2 dl. Madlavningsfløde
- 1 -2 spsk. Olivenolie
- Evt. Majsstivelse til jævning
- Rapsolie til stegning
- Salt og friskkværnet peber