



KLASSISKE RETTER

# VINTERMAD

PÅ NYE MÅDER



# KLASSISKE RETTER PÅ NYE MÅDER

Det er vinter. Det er koldt der derude, mens varmen breder sig lunt og trygt inden døre, enten fra en knitrende brændeovn eller buldrende radiatorer.

Vintervejr lægger i den grad op til hjemlig hygge og varm mad med råvarer fra det nordiske køkken. Årstidens rodfrugter, løg, nødder, æbler og kartofler, går godt i spænd med mange af de klassiske retter som f.eks. kalvelever eller nordisk farsbrød. Det er nærende, varme retter, der med duft og velsmag kan samle hele familien om spisebordet til hyggelige og gode oplevelser i den kolde tid.

Vi sætter ligeledes fokus på bacon som det 6. krydderi i denne vinterbrochure. Simreretter og supper er oplagte vinterklassikere. Men også mere utraditionelle retter som kartoffellagkage med rodfrugtmos – igen med inspiration fra det nordiske køkken – er at finde på de kommende sider. Det er kort og godt vintermad for enhver smag, forberedt af din Mesterslagter - lige til at tage med hjem og tilberede selv.

## FÅ GODE RÅD

Har du brug for yderligere fif og gode råd om, hvordan du får mest muligt ud af kødet og tilbehøret, deler din slagter altid hjertens gerne sin faglige viden og håndværksmæssige kunnen med dig.

Mesterslagterne ved nemlig, at det er den personlige service og vejledning, der sikrer, at gode råvarer bliver forvandlet til det perfekte måltid og den bedst tænkelige smagsoplevelse, når maden skal på bordet og serveres.

Velbekomme  
Mesterslagteren





## UMAMI OG BACON

Bacon har altid været kendt som smagsgiver, men optræder også som hovedingrediens i mange retter, der i dag opfattes som klassikere.

Vi kender alle de fire grundsmage: Salt, surt, sødt og bittert. Derudover har vi en femte smag – nemlig umami.

Umami smages ikke direkte, men har den egenskab, at smagen i fødevarer fremhæves. Der er to slags umami. Den ene findes i visse fødevarer, og den anden kommer frem ved synergieffekt, når fødevarer blandes ved tilberedning.

Bacon er en af de fødevarer, der giver meget synergiumami. Netop derfor kaldes bacon "det 6. krydderi".

**BACON**  
"DET 6. KRYDDERI"



Bacontern og champignon i kvarte stykker ristes sprøde og drysses på retten sammen med persille.

Rustik oksegryde kan serveres med kartoffelmos, løse ris eller bare godt brød til at dyppe i den kraftfulde rødvinssauce.

## RUSTIK OKSEGRYDE

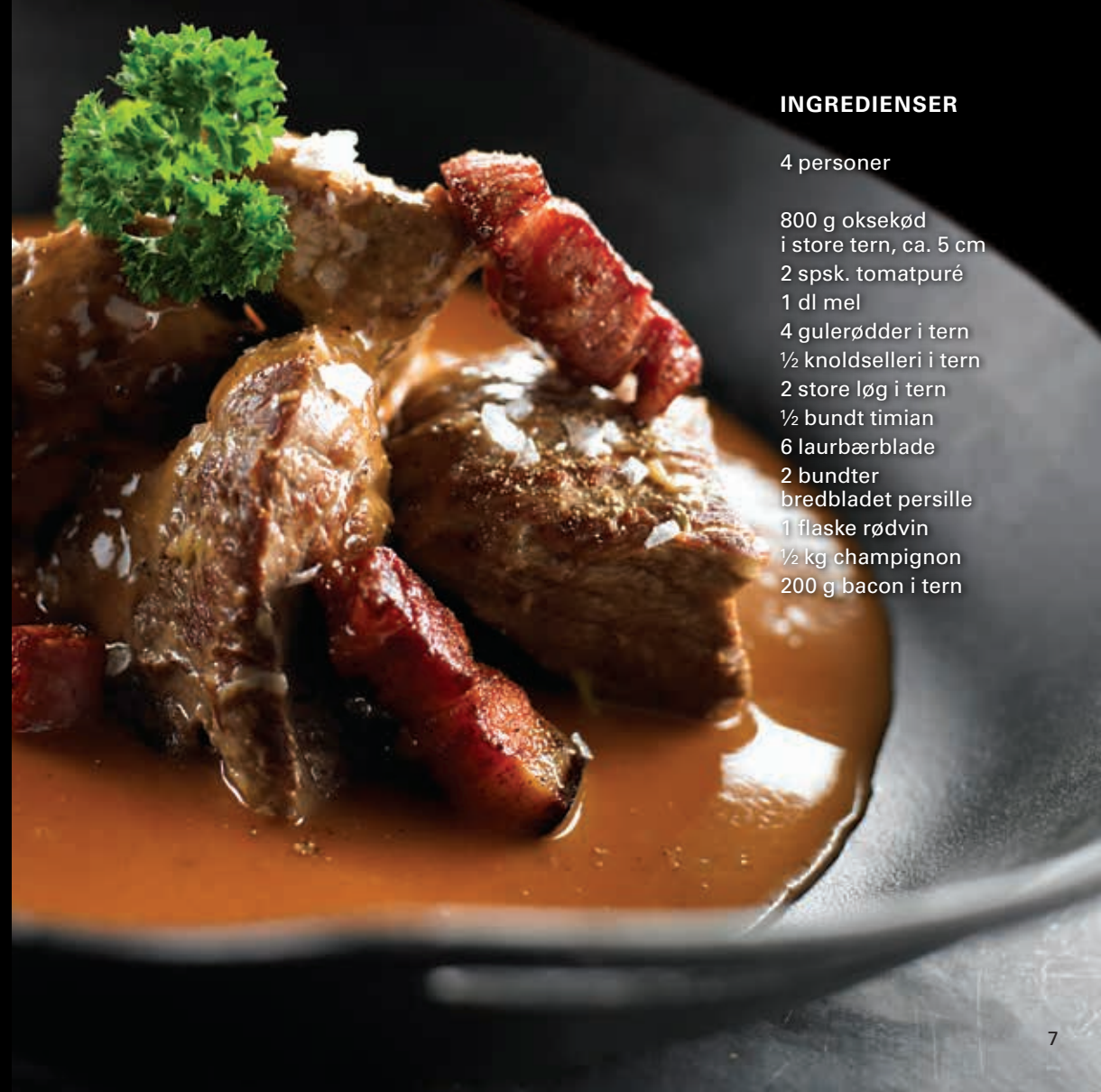
Brun kødet af i en støbejerns-gryde, så det får en stegeskorpe på hele overfladen, inden det tages op af gryden.

Kom tomatpuréen i og lad den brænde lidt af for at fjerne noget af dens syreindhold.

Placér kødet i gryden igen og vend det rundt. Nu drysses der mel over, og gulerødder, selleri, løg, laurbærblade og timian tilsættes.

Hæld vinen over og spæd om nødvendigt op med lidt vand eller kalvefond. Lad retten simre i et par timer eller mere, til kødet er mørt. Retten bliver på ingen måde ringere af at få 30 minutter ekstra i gryden, tværtimod.

Smag til med salt og peber og jævn evt. yderligere.



### INGREDIENSER

4 personer

800 g oksekød  
i store tern, ca. 5 cm  
2 spsk. tomatpuré  
1 dl mel  
4 gulerødder i tern  
½ knoldselleri i tern  
2 store løg i tern  
½ bundt timian  
6 laurbærblade  
2 bundter  
bredbladet persille  
1 flaske rødvin  
½ kg champignon  
200 g bacon i tern



# KARTOFFEL- PORRERSUPPE MED BACON

4 personer

## INGREDIENSER:

3/4 l hønsefond eller kalvefond  
1/2 kg kartofler rå uden skræl  
2 porrer i tynde skiver  
1 dl fløde  
Salt og peber  
3 laurbærblade  
150 g bacon i tern

## FREM GANGSMÅDE:

Sauter porrerne i en gryde, tilsæt kartofler og fond. Lad kartoflerne koge møre, så de jævner suppen. Lad laurbær koge med. Kan evt. blendes, hvis en finere konsistens ønskes, men det er ikke en nødvendighed. Husk at tage laurbærblade op, inden suppen blendes. Tilsæt fløden og smag til med salt og peber. Pynt suppen med ristede bacontern og finsnittede porrer.

Sælges også færdigtilberedt hos din slagter.



## KARTOFFELLAGKAGE MED RODFRUGTMOS

FORBEREDT AF DIN SLAGTER. SÆTTES I OVN VED 170 GRADER I 20 MINUTTER.  
LÆKKERT TILBEHØR TIL VINTERENS RETTER.

## RØDBEDESALAT MED BLÅ OST

4 personer

### INGREDIENSER:

600 g kogte, skrællede rødbeder  
2 pærer  
1 bakke rucola

### Dressing

2 spsk. olivenolie  
1-2 spsk. æbleeddike  
1 tsk. akaciehonning  
Salt og peber  
100 g groft smuldret  
blåskimmel  
25 g valnødder

### FREMGANGSMÅDE:

Skær rødbederne i tern eller  
stave. Udkern og snit pærerne  
i tern eller i tynde både og  
bland de to ting med rucolaen.  
Pisk dressingens ingredienser  
sammen, smag den godt til med salt  
og peber og vend den med  
salaten. Smuldr osten over  
og drys nødder på.



# KALVELEVER

4 personer

## FREM GANGSMÅDE:

Sælges i skiver efter eget ønske.  
Kalvelever i skiver vendes i hvedemel  
og steges i 2 minutter på hver side.

Løg, svampe og bacon sautes af i  
fedtstoffet og panden koges af i fløde.  
Anret 2-3 skiver lever i hver talleken og  
hæld saucen over.  
Pynt med bacon og evt. lidt persille.

Retten kan købes færdig hos slagteren  
med løg, bacon og champignoner, der  
blot skal lunes i ovnen i 12-15 minutter.  
Server med rugbrød.

FRA HUSMANDSKOST TIL  
GOURMETMAD



# INDBAGT KYLLINGEBRYST MED PORRESTUVNING OG INDBAGT OKSEFILET MED SVAMPESTUVNING OG SPINAT

TILBEREDT AF DIN SLAGTER. BAGES I OVN VED 185 GRADER I 17-20 MINUTTER.



## HVIDKÅLSSALAT MED ÆBLER OG NØDDER

4 personer

### INGREDIENSER:

1 hvidkål i tynde strimler  
200 g nødder  
5 æbler i tynde skiver  
4 dl mayonnaise  
4 dl cremefraiche 38  
1 dl sukker  
Saft fra 1 appelsin

### FREMGANGSMÅDE:

Det hele vendes sammen  
og pyntes med nødderne.





# BRAISEREDE SVINEKÆBER

4 personer

## INGREDIENSER:

8-10 stk svinekæber  
1 stk hakket løg  
1 stk porrer  
2 stk gulerødder i skiver  
1 dl fløde  
Vand eller fond  
1 kg kartofler (til mos)  
1,5 dl mælk  
1 spsk. smør  
Salt og peber

## FREMANGSMÅDE:

Kæberne brunes af og braiseres med urter og vand/fond i minimum 2 timer. Kartoflerne koges i ca. 20 minutter uden salt, tilsæt mælk og smør og mos kartoflerne, smag derefter til med salt og peber.

Retten kan købes færdig hos slagteren i bakker for 2 personer, som skal opvarmes i ovn ved 175 grader i ca. 20 minutter.



# NORDISK FARSBRØD ELLER KREBINETTER RØRT PÅ DANSK KALVE- OG SVINEKØD

4 personer

## INGREDIENSER:

600 g hakket kalv og svinekød (eller efter eget valg)

1 æg

100 g mel

1 dl mælk

1 revet løg

6 g salt

2 g peber

150 g blandede rodfrugter (gulerod, pastinak, selleri) i små tern eller groft blendede.

Rasp og persillekviste til pynt.

## FARSBRØD FREMGANGSMÅDE:

Rør farsen med salt, derefter mel, æg, mælk og resterende ingredienser, form det til et brød og læg det i et ovnfast fad. Drys med paprika og rasp, pynt med rodfrugter skåret i mindre stykker og persillekviste.

Bages i ovnen 45 minutter ved 170 grader.

## KREBINETTER FREMGANGSMÅDE:

Rør farsen med salt, derefter mel, æg, mælk og resterende ingredienser sammen. Krebinetterne formes, paneres med paprika, rasp og finthakkede rodfrugter og steges på panden i rigeligt med fedtstof.

Server f.eks. med honningglaserede rodfrugter.





## FRISKHAKKET KØD

ALTID DANSK · ALTID HÅNDSORTERET · ALTID FRISK

*Din Mesterslagter sætter en stor ære i at udvælge det rette kød til dig og til det, du skal bruge det til.*

*HAKKEKØD ER IKKE BARE HAKKEKØD - det skal være friskhakked med en smag og duft, der inviterer til mere. Det vil du aldrig mere være i tvivl om, når du først har set, smagt og nydt forskellen.*

*NB. Friskhakked kød, der ikke bliver gaspakked, kan holde sig max 24 timer på køl.*



**mesterslagteren**

*Altid frisk*