



JULENS KLASSIKERE

Juleopskrifter

· LEVERET AF MESTERSLAGTEREN ·



Mesterslagterens juleopskrifter

APPELSIN, BEDE & VALNØDDESALAT.....	4
GRØNKÅLSSALAT	5
HJEMMELAVET RØDKÅL.....	6
HJEMMELAVET SYLTE.....	7
BRUNEDE KARTOFLER.....	9
GRØNLANGKÅL.....	9
HJEMMELAVET LEVERPOSTEJ.....	10
HJEMMELAVEDE KÅLPØLSER.....	11
ANDESAUCE	12
ANDESTEG	13
LANGTIDSSTEGT ANDESTEG	13
SVINEKAM MED SPRØD SVÆR.....	14
RIBBENSTEG MED ABRİKOS OG FENNIKELFRØ	15
SVENSK JULESKINKA.....	16
HJEMMELAVET JULEMEDISTER.....	17
RISALAMANDE MED PORTVIN	18

HJEMMELAVET RØDKÅL

Find opskriften på side 6



TIL 4 - 6 PERS.

Appelsin, bede & valnøddesalat

INGREDIENSER

250 g små rødbeder
250 g små gule beder
150 g små bolsjebeder
1 spsk. citronsaft
2 spsk. hvidvinseddike
1 dl olivenolie
1 tsk. flagesalt
Friskkværnet peber
3 appelsiner
50 g valnødder
1 stor håndfuld spæde salater

TIP! De spæde salater må gerne være fx rød mangold eller rød havesyre.

FREM GANGSMÅDE

Kog rødbeder og gule beder møre i letsaltet vand i ca. 20 min. afhængig af størrelse. Smut skindet af under den kolde hane, og halvér dem, eller skær dem i kvarte, afhængig af størrelse. Skræl bolsjebederne og skær dem i tynde skiver på et mandolinjern. Vend rødbederne i halvdelen af marinaden, og de gule og rå bolsjebeder i resten og lad dem trække 15 min. Skær skrællen af appelsinerne tæt til kødet, og skær dem i skiver. Halvér de største skiver.

ANRETNING

Læg appelsinskiverne med bederne i dybe tallerkener og drys med hakkede valnødder. Drys med salatblade og servér.

TIL 4 PERS.

Grønkålssalat

INGREDIENSER

200 g ribbet grønkål
1 tsk. sukker
1 tsk. salt
2 appelsiner
2 spsk. tørrede dadler
1 granatæble
100 g blød gedeost eller fetaost
50 g dadler (uden sten)

Vinaigrette

1 spsk. æbleeddike
1 tsk. grovkornet sennep
1 tsk. flydende honning
3 spsk. olivenolie

FREM GANGSMÅDE

Snit kålen fint. Drys med salt og sukker og kram kålen godt. Halvér granatæblet og pres kerner og saft ud. Skræl appelsinerne og skær i skiver. Halvér de tørrede dadler. Vend grønkål, appelsin, smuldret ost, dadler og granatæbler sammen. Rør eddike med sennep, honning og olivenolie til dressing og vend i salaten.



TIL 6 - 8 PERS.

Hjemmelavet rødkål

INGREDIENSER

1 lille rødkål
1 spsk. andefedt
1 dl rødvinseddike
1 dl konc. ribssaft
1 tsk. flagesalt
50 g tyttebærsyltetøj eller ribsgelé
1 hel kanelstang
1 stjerneanis

FREMANGSMÅDE

Snit kålen fint og lynsteg den i 2 min. i andefedt i en wok eller sautergryde
Tilsæt eddike, når kålen er faldet sammen.
Kog ved høj varme i 2 min. Hæld ribssaft over, tilsæt salt, kanelstang, stjerneanis og kog kraftigt til væden er næsten fordampet.
Vend syltetøj eller gelé i, varm kålen igennem, og smag til.

TIP! Gammeldags version! Ønsker du en mere klassisk rødkål uden bid, så lad den simre under låg, 30 min. efter ribssaften er tilsat.

TIP! Jul i god tid! Lav kålen i forvejen, og varm op inden servering. Rødkål kan holde sig op til 1 uge på køl, men kan også fryses ned.

Hjemmelavet sylte

INGREDIENSER

1 nakkesteg (ca. 2 kg) med svær
Laurbærblade
2 g (½ tsk.) allehånde
15 g salt
7 g peber
0,6 liter suppe
Lidt eddike
1 løg

FREMANGSMÅDE

Skær kødet i mindre stykker. Sæt kødet i kog i en gryde med koldt vand og laurbærblade. Husk at skumme jævnligt for urenheder på suppens overflade (kogetid ca. 2-2½ time).
Når kødet er mørt, tages det op af gryden. Sværen fjernes fra kødet da dette ikke skal med i den færdige sylte. Pluk herefter kødet på et spækbræt til sylten. 0,6 liter suppe tages fra gryden og blandes med løg, eddike, peber, salt og allehånde. Hæld kødet op i en skål og tilsæt den lune suppe lidt ad gangen så du får den rette konsistens. Hæld nu hele blandingen op i form og stil på køl natten over. Servér med grov sennep og hjemmelavede syltede rødbeder. Man kan evt. smage til hvis mere salt og peber ønskes.



TIL 4 - 6 PERS.

Brunede kartofler

INGREDIENSER

1 kg små aspargeskartofler
Ca. 50 g sukker
Ca. 50 g smør

FREMGANGSMÅDE

Kartoflerne koges, pilles og afsvales. Sukker smeltes på en stor pande ved meget svag varme. Når det begynder at brune og er helt smeltet, tilsættes smørret.

Det er meget vigtigt, at man ikke rører i sukkeret undervejs. Når smør og sukker er kogt sammen til en ensartet gyldenbrun masse, kommes kartoflerne i.

Kartoflerne skal være fugtige (ikke våde; skyl dem i koldt vand og lad dem afdrype i en sigte). Kartoflerne skal være gyldenbrune over det hele.

TIL 4 PERS.

Grønlangkål

INGREDIENSER

2 grønkålsstokke
30 g smør
3 spsk. hvedemel
3-4 dl fløde
Sukker
Salt
Friskkværnet peber

FREMGANGSMÅDE

Friske grønkålsstokke ribbes for blade og de midterste grove stængler. Bladene skylles, hakkes og koges næsten møre i vand tilsat salt (10-15 min.), før de sættes til afdrypning. Smelt smørret i en gryde, tilsæt mel under omrøring, og pisk fløden i lidt ad gangen til en tyk afbagning. Rør kålen i saucen og lad det koge godt igennem. Smag til med lidt sukker, salt og peber.

Gammeldags juleleverpostej

INGREDIENSER

700-800 g hakket lever. Gerne halvt svin/halvt kalv.
400 g hakket spæk
En god klat smør
2 spsk. hvedemel
2 dl fond
½ knoldselleri (til fond)
3 æbler (til fond)
1 dl mælk
2 æg
½ tsk. allehånde
½ tsk. stødt nelliker
Salt
Peber

FREMANGSMÅDE

Smørret smeltes i en gryde. Melet tilsættes og bages op med sellerifond og mælk til en tyk sauce. Massen blandes derefter med lever, spæk, revet løg, æg og krydderier. Massen kommes i forme og bages i vandbad i ovn en times tid ved 175 grader.

Sellerifond

Skræl knoldselleri og æbler og skær dem ud i grove stykker. Kom dem i en gryde med vand og kog dem i ca. 30-45 min. til de er møre. Hæld vandet fra. Gem denne til brug ved fond. Du kan evt. blende knoldselleri og æble og komme lidt af det i leverpostej for at give en god kant.

TIP! Du kan med fordel fryse den rå leverpostej i aluform og ved lejlighed bage den i vandbad.

TIL 6 PERS.

Hjemmelavede kålpølser

INGREDIENSER

½ kg finthakket magert oksekød
½ kg hakket magert svinekød (hakkes 1 gang)
1 kg finthakket flæskeskød
40 g salt
8 g peber
5 g muskatnød
Knivspids paprika
Ca. 3 meter svinetarme

FREMANGSMÅDE

De 3 slags fars æltes godt sammen med krydderierne. Stop farsen gennem pølsehornet på kødhakkemaskinen i godt rensede svinetarme, der drejes i pæne størrelser á ca. 10-15 cm. Lad pølserne hænge/ligge sammen i en lang kæde, og lad dem tørre i 1-2 dage i et køleskab. Pølserne kan evt. rygges hvis man har mulighed for det. Pølserne koges derefter i 20 min. ved en vandtemperatur på 78 grader. De må ikke koge, så revner skindet. Serveres til grønkålssalat/grønlangkål med en god sennep.

TIP! Du kan også bruge andre krydderier, som gør pølserne stærkere.

TIL 4 PERS.

Andesauce

INGREDIENSER

Andebouillon

Vingespidser og hals
1 gulerod
1 løg
2 stilke bladselleri
2 spsk. smeltet andefedt
1 liter vand
1 persillekvist
1 laurbærblad
Salt
Friskkværnet peber

Andesauce

6 dl stegesky og andebouillon
1/2 dl rød portvin eller madeira
1-2 spsk. hvedemel til jævning
Salt
Friskkværnet peber
1-2 spsk. ribsgelé
1-2 spsk. vineddike, fx balsamico eller sherryvineddike
Evt. 2 dråber kulør

FREMGANGSMÅDE

Skær andehalsen i mindre stykker. Brun hals, vingespidser og snittede grøntsager i lidt af andefedt. Kom koldt vand ved og kog op. Skum urenheder væk, tilsæt persille og laurbær, og lad det koge ca. 60 min. Si bouillon, skum for fedt, og gem bouillon til saucen. Hæld skyen fra anden, si den og gem også denne til saucen. Skum skyen for fedt. Gem evt. fedtet til rødkål, og hæld den over i en gryde sammen med andebouillon. Kog saucen ind til 4-5 dl og tilsæt vin. Kog op og jæv med en meljævning af 1 dl vand og 1-2 spsk. mel, rystet/pisket klumpfri. Smag til med salt, peber og ribsgelé. Kom en smule vineddike i for at balancere smagen. Justér evt. farven med lidt kulør.

TIL 4 - 5 PERS.

Andesteg

INGREDIENSER

1 stor landand (3-3,5 kg)
Groft salt
Friskkværnet peber
2-3 æbler fx Cox Orange
75 g svesker (uden sten)
1 persillekvist
4 dl vand

FREMGANGSMÅDE

Anden skylles indvendigt med vand og krydres med salt og peber ind- og udvendigt. Fyld anden med æblebåde, persille og svesker. Sæt en bradepande med vand i bunden i ovnen og forvarm til 220 grader. Anden sættes ind på en rist med brystet nedad og ovntemperaturen sænkes til 160 grader. Anden steger herefter i 45 min. Vend herefter anden, så den ligger med brystet opad, uden ovnlågen er åbent for længe. Steg den videre i ca. 1 time og 45 min. ved 160 grader. Sørg for at der hele tiden er væde i bradepanden. Kråsen lægges i bradepanden og steger med fra start. Anden efterbrunes ved 220 grader i ca. 10 min. hvis den ikke er sprød nok.

PRØV OGSÅ:

Langtidsstegt andesteg

FREMGANGSMÅDE

Tag indmaden ud og gem til saucen. Fjern det hvide flomfedt, der sidder indvendig ved gumpen, og gem det til andebouillon. Tør anden indvendigt og gnid ind- og udvendigt med salt og peber. Skær æblerne i både. Husk at fjerne kernehusene. Fyld anden med æblebåde, svesker uden sten og persille. Luk med en kødnål. Læg anden i brade-

panden. Sæt anden i ovnen, med ryggen opad, på 130 grader og steg i 4 timer. Vend herefter anden med brystet opad og steg ca. 1½ time. Hæld fedtet fra bradepanden og gem det. Steg anden yderligere ca. 30 min. hvor du bruner ved høj varme. Fordelen ved denne metode er at kødet ikke svinder så meget, skindet bliver sprødt og kødet bliver mørt.

TIL 4 - 6 PERS.

Svinekam med sprød svær

INGREDIENSER

1,5 kg svinekam med svær uden ben
1 spsk. groft salt
6-8 hele nelliker
2-3 små laurbærblade
1/2 liter vand

TIP: Køb den bedste flæskesteg!

Få slagteren til at ridse sværen helt ned til kødet med 5 mm mellemrum, uden at ridse ned i selve kødet. Hvis du er i tvivl om stegetider kan du altid spørge din slagter om råd.

FREM GANGSMÅDE

Gnid sværen med salt. Sørg for at saltet kommer ned imellem sværene. Stik nelliker og halve laurbærblade imellem sværen. Læg stegen på en rist i en bradepande, og læg evt. lidt stanniol under, så sværen ligger i et jævnt niveau. Sæt den i en kold ovn, og sæt temperaturen på 180 grader, ca. 75 min. Der kan med fordel benyttes stegetermometer. Centrumtemperaturen skal være 55 grader. Hæld vand i bunden af bradepanden den sidste halve time ca. Tjek om sværen er sprød, når centrumtemperaturen viser 65 grader. Hvis ikke, skru op på 225 grader, til sværen bliver sprød. Tag stegen op, og lad den hvile udækket.

ANRETNING

Fjern krydderierne, og skær kødet i skiver.
Skær evt. sværen af først, og læg dem løst ved stegen.



TIL 4 - 6 PERS.

Ribbensteg med abrikos og fennikelfrø

INGREDIENSER

Ca. 1,4 kg ribbensteg
Groft salt
1 lille finthakket rødøg
1 lille æble i små tern
1/4 dl soltørrede abrikoser i små tern
1/2 tsk. fennikelfrø
Salt
Peber

FREM GANGSMÅDE

Gnid sværen godt med groft salt og skær en lomme på langs mellem sværen og kødet (eller få din Mesterslagter til at gøre det for dig). Fyld lommen med en blanding af løg, æbler, abrikos og fennikelfrø. Læg stegen i et ovnfast fad og sæt den midt i en kold ovn. Stil temperaturen på 175 grader og lad stegen stå i ca. 2-2½ time til den er gennemstegt eller har en centrumtemperatur på 65 grader. Hvis sværen ikke er sprød, skrues temperaturen op til 250 grader de sidste 5-10 minutter.



TIL 6 PERS.

Svensk juleskinka

INGREDIENSER

2-3 kg saltet skinke med svær
2 laurbærblade
1 løg (halveret)
Lidt persillestilk
Vand
Nellik
Majsstivelse
4 spsk. dijonsennep
4 spsk. sød fransk sennep
4 spsk. honning
2 dl rasp

TIP: Bruger du skinken som en hovedret, kan du servere appelsin, bede og valnøddesalat og brunede kartofler til.

Bestil din saltede skinke hos din Mesterslagter.

FREMGANGSMÅDE

Kom skinken i en stor gryde med koldt vand der dækker. Tilsæt laurbærblade, løg og persillestilk og kog langsomt skinken op. Lad den koge stille og roligt i ca. 45 min. eller til den er 71-73° i centrumtemperatur. Hæld ofte vand på undervejs, så skinken fortsat er dækket. Lad den trække i 15 min. i vandet. Tag skinken op og lad den køle lidt. Riv/ træk sværen af skinken. Skær evt. tern i det tynde fedtlag på skinken, og sæt nelliker i. Drys med et tyndt lag majsstivelse. Rør dijonsennep, fransk sennep og honning sammen. Smør blandingen på skinken, og drys med rasp. Læg den i et ovnfast fad. Sæt skinken i en forvarmet ovn ved 225 grader, og lad den stege gylden.

Servér skinken lun eller afkølet på sødt svensk julebrød eller med kartofler. Og gerne med grov sennep.

TIL 4 - 6 PERS.

Hjemmelavet julemedister

INGREDIENSER

1 kg svinekød (nakkefilet eller hakket grisekød)
2 dl fond (laves af vand og svineben, som koges ind)
2 g peber
20 g salt
2 g allehånde
1 g (knivspids) nelliker
1 stort revet løg
Ca. 2-3 meter svinetarme

FREMGANGSMÅDE

Rør kødet godt sammen med krydderier og tilsæt væde (fond) så farsen er god lind. Stoppes i tarm, husk ikke at stoppe for hårdt, ellers vil tarmen springe under kogning og stegning. Steges på middelvarm pande i smør eller andefedt. Medisteren kan også inden stegning lægges i kogende vand (koges ved lav varme) i 6-8 min.



Risalamande med portvin



6 PORTIONER

INGREDIENSER

Risengrød

2 dl vand
175 g grødris
1 liter mælk (gerne sødmælk)
½-1 spsk. sukker

Risalamande

3-4 spsk. sukker
1 stang vanilje (kornene)
75-100 g smuttede mandler
Evt. 1-2 spsk. hvid portvin
½ liter piskefløde

Kirsebærsauce

1 glas (350-400 g) syltede kirsebær
Lagen fra kirsebærrene
1 dl kirsebærvin
½ dl sukker
½ dl vand
2 tsk. majsstivelse

FREMANGSMÅDE

Risengrød

Bring vandet i kog i en tykbundet gryde. Tilsæt grødris og kog under omrøring ca. 2 min. Hæld mælken i og bring grøden i kog under konstant omrøring ved middel varme så det ikke brænder på. Lad risengrøden koge ved svag varme ca. 60 min. Rør jævnligt i grøden. Afkøl derefter grøden.

Risalamande

Rør den kolde risengrød sammen med sukker, vaniljekorn, hakkede mandler og evt. lidt hvid portvin. Pisk fløden til flødeskum, og vend forsigtigt i grøden. Smag til. Evt. med ekstra sukker og lidt portvin. Sæt risalamanden i køleskabet indtil servering. Kan evt. tages ud af køleskabet 10 min. før servering.

Kirsebærsauce

Bring lagen fra kirsebærrene i kog sammen med kirsebærvin og sukker. Lad saucen koge ind til det halve, tilsæt kirsebær og kog op. Rør majsstivelse ud i koldt vand, og hæld jævningen i saucen under omrøring. Kog endnu 1 min. Smag til.





Glædelig jul

ØNSKES DU AF



mesterslagteren

WWW.MESTERSLAGTEREN.DK