



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 udkæring. Kog skyen op med fløde og smag til med salt og peber. Jævn eventuelt saucen.



mad med mere

Maj 2026



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.



mad med mere

Maj 2026



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 2026



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 2026



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.



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.



Kødkasse

Medisterpølse med brun sovs og rød spidskålssalat

Opskrift 7

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.



Kødkasse

Pariserbøf

Opskrift 8

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.

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 hvidkål
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 hvidkål 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.