

*Alletiders*

# SIMREGUIDE




mad med mere

# *Alletiders* SIMREGUIDE

Når efteråret banker på, og dagene bliver mørkere, findes der næppe noget bedre end simremad. De forførende dufte breder sig ud i alle rum, mens appetitten og smagen vokser time for time.

Fyld en stegesø eller en god gryde med de bedste råvarer, og giv så retten god tid.

Simreretter er saft, kraft og velsmag koncentreret i hver eneste bid. Det møre kød smelter på tungen. Simremad er hyggemad, der glæder både maven og hjertet.

 mad med mere





## Indholdsfortegnelse

Alletiders grøntsager .....	Side 6-7
Sådan tilbereder du alletiders simreret .....	Side 8-9
Osso buco .....	Side 10-13
Oksebov .....	Side 14-17
Oksehaler .....	Side 18-21
Oksetykkam .....	Side 22-25
Kalvebryst .....	Side 26-29
Nakkefilet .....	Side 30-33
Svinekæber .....	Side 34-37
Svineskank .....	Side 38-41
Lammeskank .....	Side 42-45
Lammebov .....	Side 46-49
Alletiders tilbehør .....	Side 50-51
Gremolata .....	Side 52-53
Kartoffelmos .....	Side 54-55
Rispilaf .....	Side 56-57
Uartige rødder .....	Side 58-59





# Alletiders GRØNTSAGER

Efterårets grøntsager er som skabte til en god omgang simremad – det er nemlig typisk de grovere grøntsager som gulerødder og andre rodfrugter, der anvendes i en simreret. Forskellige typer af løg og hvidløg er nærmest selvskrevne, og tomater er også meget anvendelige.

Grøntsagerne får i tilberedningsprocessen smag fra både kød og væske. Og samtidig afgiver de også en dejlig smag til retten. De grovere grøntsager er netop rigtig gode, da tilberedningen foregår over flere timer, men da de har en fastere konsistens, så bliver de ikke helt udkogte og kan stadig nydes sammen med kød og sauce. De får ganske enkelt en vidunderlig smag.





# *Sådan tilbereder du alletiders* **SIMRERET**

## *Tid er kodeordet*

Simremad kræver tid og tålmodighed – men ikke nødvendigvis god tid fra kokken, for den lave tilberedningstemperatur og de lækre ingredienser gør det vigtigste arbejde. Det er nemlig timerne i gryden, der kræver tiden og gør arbejdet. Selve tilberedningen er dermed ingen sag – og der er ingen grund til at være bange for at give kødet for lang tid. Fordelen er jo netop, at kød velegnet til simreretter ikke bliver tørt ved at blive tilberedt for længe. Det bliver kun ekstra saftigt og mørt. Husk blot at der hele tiden skal være væske – og at lægge låg på gryden eller stegesoen, så al den lækre damp bliver omkring kødet.

Når mad simrer, betyder det, at en enlig boble bryder rettens overflade med jævne mellemrum. Hvis retten koger i stedet for at simre, kan kødet blive hårdt eller tørt. Så juster varmen – så der kun lige kommer den enlige boble.

## *Hvilke kødstykker er bedst til simreretter*

Det er bindevævet, der gør kødet sejt – og derfor kræver udkæringer med højt indhold af bindevæv lang tilberedningstid for at blive mørt. Derfor egner disse kødstykker sig bedst til langtidsstegning eller braisering. Formålet er netop at nedbryde bindevævet, så kødet bliver mørt. Jo længere tilberedningstid, jo bedre bliver bindevævet nedbrudt og bliver til collagen, der igen giver en saftighed til kødet. Det er væsentligt at huske på, at jo højere indhold af bindevæv, jo mere smag er der også i kødet – altså: seje muskler er lig med mere smag. Der er intet så lækkert som et stykke sejt kød, der har stået og simret i flere timer og reduceret i saucen, for til sidst at blive til det møreste og saftigste kød. Det er trylleri.

Indholdet af bindevæv er højest i de muskelgrupper, der bliver brugt meget eksempelvis skank og bov. Jo hårdere en muskel har arbejdet, jo mere udviklet, udstrakt og hårdt bliver bindevævet. Alle delene af musklerne arbejder ikke lige meget, så derfor afhænger mængden af bindevæv af, hvor på dyret kødet sidder. Midterpartiet, der omfatter siderne og ryggen, indeholder mindst bindevæv og er dermed det mest møre kød, mens det især er forpartiet (skank, bryst, bov, og hals), der indeholder det sejeste kød og dermed mest bindevæv.



mad med mere

Osso buco er oksekank skåret på tværs af benet i et par centimeter tykke skiver. På italiensk betyder osso buco 'Knoglens hul' – hvilket jo passer perfekt til den udskæring, der bliver brugt.

Osso buco er en klassisk italiensk simreret, der smager himmelsk, og som er utrolig nem at tilberede.

*Alletiders*  
**OSSO BUCO**







## *Ossobuco med kartoffelmos og gremolata*

### *Ingredienser Fremgangsmåde*

4 skiver oxeskank (ca. 1 kg)  
2 spsk. olivenolie til stegning  
Salt og peber  
3 gulerødder  
10 cherrytomater  
2 rødløg  
4 løg  
3 stilke bladselleri  
4 fed hvidløg  
3 spsk. hvedemel  
2 dl rødvin  
1 ds. hakkede tomater  
140 g koncentreret tomatpuré  
2 dl vand (eller god bouillon)  
3 laurbærblade  
5 stilke frisk timian  
Salt og peber

Skær et lille snit i de tykke sener omkring kødskiverne, så de ikke krøller sammen under tilberedningen. Brun kødet på begge sider i halvdelen af olien i en stor stegegyrde. Alternativt kan kødet brunes på en pande. Pres kødet ned med en grydeske, mens det steger, hvis det begynder at bule op. På den måde bliver det flot og jævnt brunt over det hele. Læg kødet på en tallerken og krydr med salt og peber.

Klargør grøntsagerne og skær gulerødder, løg (ikke rødløg) og bladselleri i små tern. Hak hvidløg

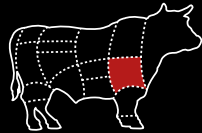
fint og halver rødløgene. Svits grøntsager og hvidløg i resten af olien i gryden i 4-5 minutter. Læg kødet tilbage i gryden og drys med mel. Vend det godt rundt i gryden. Tilsæt rødvin, tomater fra dåse, tomatpuré, vand (eller bouillon), laurbærblade, timian, salt og peber. Vend kødet rundt mellem grøntsager og sauce, og lad det hele simre svagt i gryden under låg i 2½ time til kødet er meget mørt. Smag sauce til med salt og peber.

Server osso buco sammen med gremolata og kartoffelmos.

Okseboven, der er et relativt magert stykke kød, er skåret fra den øverste del af forbenet på dyret. Musklerne, der sidder her, bliver brugt meget, og boven indeholder derfor meget bindevæv.

En braiseret oksebov bliver fantastisk mør og smager skønt sammen med tilbehøret.

*Alletiders*  
**OKSEBOV**







## *Braiseret oksebov med svamperisotto og rodfrugter*

### *Ingredienser*

- 1 kg oksebov
- 2 gulerødder
- 1 pastinak
- 2 løg
- 2 l oksefond
- 2 fed hvidløg
- 100 g risottoris
- 1 dl tør hvidvin
- 1 l hønsefond
- 1 skalotteløg
- 100 g parmesanost
- 50 g smør

### *Fremgangsmåde*

Okseboven brunes på alle sider på en varm pande og lægges derefter i en stegesko. Oksefonden hældes ved. Klargør grøntsager og skær gulerødder, pastinak og løg i rustikke klodser. Læg dem ned til okseboven. Læg låg på stegesoen og sæt den i ovnen ved 150°C i 2½ time. Vend okseboven en gang i timen.

Omkring 20 til 25 minutter før servering påbegyndes tilberedningen af risottoen. Pil og snit skalotteløget fint. Sauter det i en gryde i lidt olivenolie og hæld dernæst risottorisene ved.

Vend rundt ca. 30 sekunder til risene er klare. Hæld derefter hvidvinen ved og lad den reducere væk. Spæd risottoen op med hønsefond – hæld 2 dl på af gangen og rør ofte i risottoen mens den simrer i cirka 20 til 25 minutter. Der skal stadig være lidt bid i risene. Til sidst monteres risottoen med smør og fintrevet parmesanost til den er dejlig cremet.

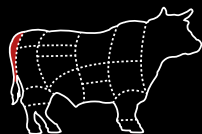
Server skiver af oksebov med risotto og de braiserede rodfrugter.



Disse smagfulde stykker kød er naturligvis skåret af en hel oksehale, der deles i de naturlige led i halen. Det er netop på grund af benene, at der fremkommer en vidunderlige smag i det færdigtilberedte kød.

Efter nænsom tilberedning bliver halerne møre som smør, og har en dejlig og intens smag af okse.

*Alletiders*  
**OKSEHALER**







## Braiserede oksehaler i rødvin

### Ingredienser Fremgangsmåde

1,5-2 kg oksehaler skåret i grove stykker  
2 løg  
3-4 fed hvidløg  
2 stilke bladselleri  
Olie til stegning  
125 g pancetta eller bacon i tern  
3 spsk. tomatpuré  
1 ds flåede tomater  
½ flaske rødvin  
3-4 kviste rosmarin  
3-4 kviste bredbladet persille  
Laurbærblade  
500 g brune champignon  
4 gulerødder  
Majsstivelse  
Salt og peber

Klar grøntsager. Hak løg og hvidløg og skær bladselleri i fine tern. Varm en god sjat olie i en gryde, og brun oksehalerne på alle sider. Krydr med salt og peber og sæt dem til side. Hæld lidt af fedtstoffet fra, hvis der er meget tilbage i gryden. Steg pancetta/bacon i samme gryde til det tager farve – det skal ikke blive sprødt. Kom løg, hvidløg og bladselleri i gryden, og sauter videre til løgene er klare. Kom oksehalerne tilbage i gryden sammen med tomatpuré, flåede tomater, rødvin og krydderurter (evt. bundet sammen med kød-snor). Læg låg på gryden og lad

det simre stille og roligt i 1½ time. Mens oksehalerne simrer, skæres champignoner i grove skiver. Rist dem i olie på en pande, og kom dem dernæst i gryden sammen med skrællede gulerødder skåret i grove tern. Lad retten simre videre i cirka 1½ time ekstra – eller til oksehalerne er godt møre.

Jævn eventuelt saucen med majsstivelse rørt ud i vand og smag til med salt og peber.

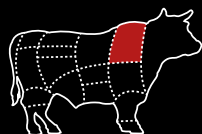
Nyd de braiserede oksehaler med en god kartoffelmos.



Oksetykkammen sidder i forlængelse af højrebet og før hovedet – det er altså dyrets nakke. Det er en bindevævsrig og fint marmoreret udskæring med grove kødfibre og fantastisk smag.

Tykkammen kan steges hel som gammeldags oksesteg eller skæres i tern og bruges i de lækreste simreretter.

*Alletiders*  
**OKSETYKKAM**







## *Slowcooked oksetykkam med mørk øl*

### *Ingredienser Fremgangsmåde*

1½ kg. oksetykkam  
1 stængel bladselleri  
1 porre  
1 guleros  
1 løg  
100 g bøgehutte  
1 skive knoldselleri (2 cm. tyk)  
2 kviste timian  
2 laurbærblade  
2 fed hvidløg  
3 spsk. olie til stegning  
50 cl. mørk øl (ex. en ale,  
trappist)  
Salt og sort peber  
1 stor spsk. smør  
½ bdt. persille

Skær kødet i stykker på ca. 5x5x5 cm. Fjern større fedtklumper. Klargør grøntsagerne og skær knoldselleri og guleros i mindre tern. Hak hvidløget fint og del løget i grove stykker. Skær porre og bladselleri i skiver. Brun kødet grundigt på alle sider i en tykbundet gryde. Gør det ad 2-4 omgange, så temperaturen i gryden ikke falder for meget, og så der opnås en god stegeskorpe. Tag kødet op af gryden. Steg grøntsagerne og hvidløg i ca. 5 minutter ved moderat varme. Læg det brunede kød tilbage i gryden sammen med eventuel kødsaft. Tilsæt timiank-

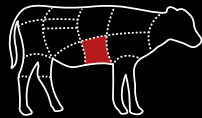
vistene, laurbærblade og nogle kværn sort peber. Tilsæt til sidst øllet. Læg låg på og lad retten simre ved lav varme i 2 timer til kødet er mørt. Tag låget af den sidste halve time for at koge saucen ind, så den bliver tykkere. Sluk for varmen og rør en smørklut ud for at montere saucen – det gør den blank. Server med friskhakket persille.

Server oksetykkammen med kartoffelmos, kogte kartofter eller andre rodfrugter.



Brystkødet fra kalven indeholder en del bindevæv – og desuden har kødet en god fedtmarmorering, som dog ikke er helt så udpræget endnu. Den fine og milde smag af kalv harmonerer fint med de lidt mindre grove grøntsager i en braiseringsret.

*Alletiders*  
**KALVEBRYST**







## Braiseret kalvebryst med urter

### Ingredienser Fremgangsmåde

- 1 kg kalvebryst
- 1 spsk. groft salt
- 25 g smør til bruning
- 2 gulerødder
- 3 stænger bladselleri
- 2 aspargesbroccoli
- 2 løg
- 5 fed hvidløg
- 2 laurbærblade
- 1 håndfuld frisk oregano
- 10 peberkorn
- 2 dl rødvin
- 4 dl hønsebouillon
- 2 spsk. maizena

- Desuden:**
- 3 stænger bladselleri
  - 1 rød peberfrugt
  - 1 gul peberfrugt
  - Salt og kværnet peber

Snit fedtet på kalvebrystet, og gnid det ind i salt. Lad det trække ved køkkentemperatur i 15 minutter. Varm en pande op med smør og brun kødet på alle sider. Kom det derefter over i en store gryde eller et fad egnet til braisering i ovnen. Klargør grøntsagerne og skær gulerødder, aspargesbroccoli, bladselleri og løg i mundrette stykker og hak hvidløg. Kom det hele på panden, hvor kødet blev brunet. Brun grøntsagerne og fordel dem herefter i bunden af gryden/fadet med kødet på toppen. Kom laurbærblade, frisk oregano og peberkorn i. Hæld rødvin og hønsebouillon ved og læg låg på gryden eller dæk fadet med folie.

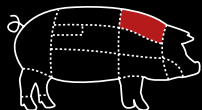
Giv retten ca. 4 timer ved 130°C. Vend kødet undervejs og dryp med skyen. Tag kødet op på et skærebret, dæk det til med folie og sigt saucen over i en gryde. Kog saucen op og jævn den med maizena udrørt i koldt vand. Vend tern af bladselleri og peberfrugter i saucen og giv det 5 minutter. Smag til med salt og peber. Skær skiver af kødet og placer det i gryden/fadet igen med saucen og de sprøde grøntsager. Pynt med frisk oregano.

Server det braiserede kalvebryst med en rispilaf.



Nakkefileten er, som navnet antyder, grisens nakke.  
Den sidder bag hovedet lige inden svinekammen.  
Udskæringen har et utal af anvendelsesmuligheder  
både som hel steg og udskåret i koteletter.  
Fedmarmoreringen i kødet giver smag og  
saftighed ved længere tilberedninger.

*Alletiders*  
**NAKKEFILET**







## *Braiseret nakkefilet med æbler og rosmarin*

### *Ingredienser Fremgangsmåde*

- 1 nakkefilet
- 2 løg
- 2 gulerødder
- 2 rødløg
- 2 porrer
- 6 fed hvidløg
- 5 sorte peberkorn
- 3 laurbærblade
- 2 stængler frisk rosmarin
- 1 håndfuld frisk timian
- 4 dl æblemost
- 4 dl mørk øl
- 1 tsk. smør
- Til servering og anretning:
  - 2 gulerød
  - 1 porre
  - 1 æble
  - 1 spsk. smør
- Salt og friskkværnet peber
- ½ dl bredbladet persille

Varm smørret i en gryde og brun nakkefileten på alle sider, tag den op og sæt til side. Klargør grøntsagerne og hak løg (ikke rødløg) og hvidløg fint. Skær gulerødder i tern, porrer i ringe og halver rødløg. Kom de snittede grøntsager i gryden sammen med peberkorn og sauter ved middelvejrme til de hakkede løg bliver klare. Tilsæt det brunede kød sammen med laurbærblade, rosmarin, timian, æblemost og øl.

Læg låg på og lad det simre i 1½-2 timer ved lav varme.

Inden servering klargøres de sidste grøntsager og gulerødder skæres i små tern, porrer i tynde skiver og æble i tynde både. Tag kødet op af gryden. Sigt saucen og kasser fyldet. Kom kød og sauce tilbage i gryden sammen med gulerødder og porrer. Lad det simre i 10 minutter og tilsæt dernæst æble, smør, salt og peber.

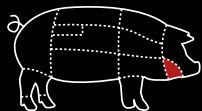
Server med et drys grofthakket persille samt en god kartoffelmos.



Kæberne skæres fra grisens kinder, og da denne muskel er meget aktiv i grisens liv, er kæber generelt en ret sej og hård udkæring – men samtidig også enormt delikat.

Netop derfor er kæber fantastiske til en intens simreret – braiseret svinekæber bliver smørmøre, og så smager de helt vidunderligt.

## *Alletiders* SVINEKÆBER





## *Svinekæber med kraftig sauce*

### *Ingredienser*      *Fremgangsmåde*

12 svinekæber (befriet for hinder)  
1 løg  
1 porre  
200 g champignon  
2 spsk. smør  
5 dl tør cider eller lys hvedeøl  
2 laurbærblade  
1 kg petit kartofler  
2-3 æbler (ex. discovery eller elstar)  
2 spsk. grov sennep  
1 lille bdt. persille  
Salt og sort peber

Hak løget i grove tern. Smelt smørret i en gryde og brun kæberne grundigt. Tilsæt løg, porre i skiver samt halverede champignoner. Lad det stege et par minutter. Tilsæt cider og laurbærblade. Sænk temperaturen og kom låg på. Lad kæberne simre i 1 time.

Klargør imens kartoflerne og halver dem. Når kødet har simret en time, kommes kartoflerne i. Lad dem simre med i 30-45 minutter til de er gyldne og møre. Skær æblerne i tynde både og kom dem i retten sammen med sennep.

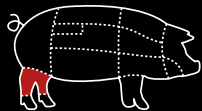
Smag til med salt og peber og server med friskhakket persille henover.



Forskanken skæres af boven lige over albueledet, hvorimod bagskanken skæres ved knæledet. Skanken kræver lang tilberedning på grund af det høje indhold af bindevæv.

En langtidsstegt svineskank indeholder alt det gode – dejligt mørt og smagfuldt kød og lækre sprøde svær.

# *Alletiders* SVINESKANK





## *Langtidsstegt skank med øl og rodfrugter*

### *Ingredienser Fremgangsmåde*

1 skank af gris  
1 spsk. groft salt  
5 laurbærblade  
1 øl  
750 g rodfrugter (ex. gulerod  
og pastinak)  
2 spsk. olivenolie  
Salt og friskkværnet peber  
Evt. lidt bouillon  
1 håndfuld timian

Tænd ovnen på 150°C. Rids svæ-  
ren på skanken i tern med en  
skarp kniv – eller bed din slagter  
om at gøre det for dig. Gnub kødet  
grundigt med salt. Sæt laurbær-  
blade i. Placer skanken i et ovnfast  
fad, og hæld en øl i bunden af  
fadet. Sæt fadet i ovnen i 1 time.

Klargør rodfrugterne, og skær dem  
i grove stykker. Tag skanken op af  
fadet, og tilsæt rodfrugterne. Dryp  
olivenolie over. Kværn med salt  
og peber og drys med timian. Sæt  
svineskanken tilbage i fadet, og  
sæt det hele i ovnen i yderligere 1  
time og 45 minutter.

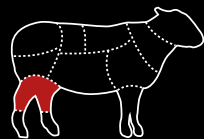
Hæld lidt bouillon i bunden af  
fadet, hvis al væsken fordamper.  
Skrú ovns temperaturen op på  
200°C, og giv svineskanken yderli-  
gere 15 minutter, så sværen bliver  
sprød. Hold øje med ovnen så den  
ikke får for meget.

Server skank og rodfrugter med en  
grøn salat og brød.



Lammeskanken er den nederste del af køllen.  
En utrolig lækker udsækering med en skøn smag, som  
kun bliver endnu bedre, når kødet tilberedes  
nænsomt. På den måde bibeholder det  
skrukturen, mens det samtidig er dejligt  
mørt og yderst velsmagende.

*Alletiders*  
**LAMMESKANK**





## Lammeskanker med couscous og et strejf af østens mystik

### Ingredienser Fremgangsmåde

4 lammeskanker  
Salt og peber  
2 spsk. olivenolie  
2 løg  
2 fed + et halveret helt hvidløg  
2 tsk. stødt spidskommen  
1 tsk. stødt koriander  
½ tsk. stødt kanel  
500 g søde kartofler  
1 ds. hakkede tomater  
2 rødløg  
2 stjerneanis  
½ l vand  
150 g tørrede abrikoser  
250 g couscous  
3 dl vand  
½ bdt. bredbladet persille  
Revet skal af ½ citron og ½  
appelsin

Krydr lammeskankerne med salt og peber og brun dem på alle sider i en ovnfast gryde med olie. Tag dem op af gryden og læg dem til side. Skær løg i strimler og steg dem i gryden, til de tager farve. Tilsæt finthakket hvidløg, spidskommen, koriander og kanel og vend det rundt. Tilsæt skrællede, søde kartofler i tern, hakkede tomater, halverede rødløg, stjerneanis, et halveret helt hvidløg og ½ liter vand. Læg skankerne tilbage. Kom låg på og lad retten simre i ovnen i 2½ time ved 160°C.

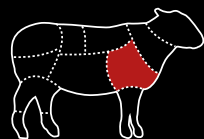
Efter 1½ time tilsættes abrikoser. Hvis der mangler væske i gryden, tilsættes mere vand. Smag til sidst til med salt.

Varm 3 dl vand med ½ tsk groft salt op til kogepunktet. Tilsæt couscous, kom låg på og sluk for varmen. Lad det trække i 10 minutter. Brug en gaffel til at løsne op i couscousen. Hak persillen groft og bland med citron- og appelsinskal. Kom citrusdryset over lammet ved servering.



Lammebov er en del af forenden på dyret.  
Udskæringen er muskuløs og indeholder en del  
bindevæv, hvorfor en lammebov kræver god tid til  
tilberedningen. Det er i kød som dette, den mest  
karakteristiske smag af lam forekommer.  
Giv det god tid, og belønningen er fantastisk.

*Alletiders*  
**LAMMEBOV**





## Langtidsstegt lammebov med urter, hvidløg og ansjoser

### Ingredienser Fremgangsmåde

1 lammebov  
3-4 rosmarinkviste  
3-4 timiankviste  
10 fed hvidløg  
1 citron  
4 tomater  
2 ansjoser  
½ dl olivenolie  
1 kg rodfrugter  
2 løg  
5 dl hønsefond  
Salt og peber

Pil halvdelen af hvidløgene og stød dem i morter til en fin pasta sammen med ansjoser og rosmarinkviste. Bland med salt, peber og olivenolie. Smør blandingen på lammeboven. Skær rodfrugterne i rustikke klodser og skær løg i tynde skiver. Læg dem lagvis i et ovnfast fad samme med tomater i skiver og krydr med salt og peber undervejs. Læg laurbærblade og de resterende hvidløgsfed ved. Hæld fond over og drys med timian. Dryp en smule olivenolie over.

Sæt lammeboven oven på rodfrugterne sammen med halve citroner og bag i ovnen ved 120°C i 6 timer. Skru til sidst ovntemperaturen op på 225°C, til lammeboven og rodfrugterne er gyldne.



Til en god og kraftfuld simreret skal der serveres noget fyldigt tilbehør – og måske et lille grønt drys. En klassiker er naturligvis den luftige kartoffelmos. Den smager skønt, og så passer den bløde og cremede konsistens i kartoffelmosen rigtig godt til en simreret med en smagfuld sauce. Det er efterårs- og vintermad, når det er allerbedst. Virker mosen for tung, kan der i stedet serveres rodfrugter eller rispilaf. Begge dele passer også fortrinligt til den kraftige sauce og det møre kød. For at tilføje simreretten lidt friskhed og syre kan der serveres en gremolata. Det er et must til osso buco, men også mange andre simreretter kan have god gavn af det grønne drys med den skarpe smag af persille, hvidløg og citron.

## *Alletiders* TILBEHØR





*Opsskrift til 4 personer*  
**GREMOLATA**



*Ingredienser*      *Fremgangsmåde*

1 usprøjtet citron  
1 bundt bredbladet persille  
3 fed hvidløg

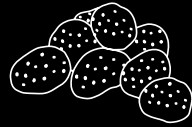
Riv det gule af citronskallen på den fine side af et rivejern – eller brug et julienne-jern, så strimlerne bliver lidt større og mere synlige. Skyl og tør persillen.

Hak persille og hvidløg fint, og bland det med den revne citronskal.





*Opsskrift til 4 personer*  
**KARTOFFELMOS**



*Ingredienser*      *Fremgangsmåde*

1 kg kartoffel  
75 g smør  
1½ dl mælk  
1 knivspids friskrevet muskatnød  
Salt og friskkværnet peber

Skræl og kog kartoflerne i usaltet vand til de er møre.  
Lun mælken i en kasserolle til den er ca. 50 grader varm.  
Mos de varme og nykogte kartofler let sammen med smør i tern.  
Pisk derefter kartoffelmosen med en elpisker.  
Tilsæt imens den varme mælk lidt efter lidt, til konsistensen af kartoffelmosen er cremet, luftig og fløjlsblød.

Smag til med salt og peber samt friskrevet muskatnød.



Opsskrift til 4 personer

# RISPILAF



## Ingredienser Fremgangsmåde

2 skalotteløg  
2 fed hvidløg  
Lidt olie  
250 g langkornede ris  
1 dl tør hvidvin  
5 dl grøntsagsbouillon  
Salsa  
Paprika  
Salt

Kog vandet op med en bouillon-terning. Stil det herefter til side. Skalotteløg hakkes helt fint sammen med hvidløg. Varm lidt olie i en tykbundet gryde, og svits løg og hvidløg uden det tager farve – det tager et par minutter. Kom risene ved og svits videre i yderligere et par minutter. Hæld en god sjat hvidvin i, og lad det dampe af. Der skal bruges en lille deciliter vin.

Hæld dernæst bouillon i, hvorefter risene skal koges ved svag varme i cirka 15 minutter – så de bliver møre uden at koge ud.

Smag til med salt, og løsn eventuelt risene med en gaffel eller pres dem i en form. Pynt med salsa og paprika.





*Opsskrift til 4 personer*  
**UARTIGE RØDDER**



*Ingredienser*      *Fremgangsmåde*

250 g persillerødder  
250 g gulerødder  
250 g pastinak  
250 g beder  
1 rødløg  
4 fed hvidløg  
200 g cherrytomater  
5 stængler frisk timian  
1 tsk. honning  
3 spsk. olivenolie  
Salt  
1 tsk. chiliflager  
Friskkværnet sort peber

Skær alle rodfrugterne i passende stykker (så de er lige store i tykkelsen). Vend rodfrugter, cherrytomater, løg i grove stykker og knust hvidløg med olie, honning, timian, salt og peber. Kom dem i et fad eller på en bageplade med bagepapir. Bag i ovnen ved 175°C grader i 35-40 minutter. Lige før servering drysses med chiliflager.



mad med mere