

GRØD

4 GRØD opskrifter

Vinter





RØDBEDERISOTTO MED RICOTTA, RÅSYLTEDE GULE BEDER OG TIMIAN

TIL 4 PERSONER

Rødbederisottoen er en klassiker hos GRØD. Her får du den med cremet ricotta, råsyltede gule beder og frisk timian, hvilket giver en smagfuld og farverig ret.

Risotto

Hak bananskalotteløget fint, og læg det i en gryde sammen med olivenolie og 30 g smør. Sauter ved meget svag varme, indtil løgene bliver møre og klare. Hæld boullonen i en separat gryde, og lad simre ved svag varme. Tilsæt risene til løgene, og svits ved middel varme under jævnlig omrøring, indtil risene har suget fedtstoffet til sig. Tilsæt hvidvinen, og kog yderligere ind. Tilsæt løbende den kogende bouillon til risene. Rør jævnligt undervejs. Kom rødbede tern og pure i når du har 2 dl bouillon tilbage og kog videre i et par minutter. Tilsæt parmesanost til sidst og smag til med salt og æbleeddike.

Rødebedetern og puré

Skyl rødbederne grundigt og fjern enderne. Skær rødbederne i tern af ca. 2x2 cm. Kog rødbederne i letsaltet vand i ca. 15 minutter indtil de er møre, men stadigvæk har lidt bid. Blend 3/4 af rødbedeternene med smør med en smule kogevand og stil de sidste tern til side. De skal bruges som fyld.

Råsyltede gule beder

Skyl gul beden og fjern enden og skær i tynde skiver på et mandolinjern eller med en skarp kniv. Pisk ingredienserne grundigt sammen, og vend dressingen sammen med gulbedesiverne.

Anretning

Anret risottoen i dybe tallerkener eller skåle med en 5-6 råsyltede gule beder, et drys finrevet parmesanost, 1 spsk frisk gedeostcreme, en håndfuld timian og friskkværnet sort peber.

Risotto

1 stk bananskalotteløg
300 g risottoris
2 spsk oliven olie
30 g smør
1 l grøntsags- eller hønsebouillon
1 dl tør hvidvin
125 g groftrevet parmesanost
1 knivspids salt
1 spsk Æbleeddike

Rødbedetern og puré

400 g rødbede
20 g smør

Råsyltede gule beder

1 gul bede
2 spsk rapsolie
1 spsk æbleeddike
2 knivspids havsalt

Toppings

50 g frisk ricotta
En håndfuld frisk timian

ØLLEBRØD OPSKRIFT MED VANILJE-ÆBLEKOMPOT, FLØDESKUMSSKYR OG VALNØDDER

TIL 4 PERSONER

Øllebrød er en gammel dansk grødtradition, som kombinerer 2 af de ting vi danskere er særlige stolte og glade for: øl og rugbrød. Øllebrød kan smage fantastisk godt og er tilmed en genial måde at komme madspild til livs - en dagsorden som er vigtigere end nogensinde før. Derfor har vi eksperimenteret med øllebrøden i mange år, og her er en øllebrød opskrift med vanilje-æblekompot, flødeskumsskyr og ristede valnødder som smager helt genialt.

Øllebrød opskrift

Rugbrødet skæres i tern og blandes i en gryde med rørsukker, hvidtøl, vand, kanel, vaniljesukker, citronsaft og salt. Kog op ved middel varme under jævnlig omrøring. Grøden er færdig, når rugbrødsstykkerne har suget alt væden til sig, og konsistensen er cremet og sammenhængende. Smag til med rørsukker, citronsaft og salt.

Vanilje-æblekompot

Skyl æblerne grundigt. Det er en smagssag om man foretrækker at skrælle æblerne. Fjern æbleskroget, og skær selve æblestykkerne i grove tern. Flæk vaniljestangen, skrab vaniljekornene ud, og kom vaniljestangen- og kornene i en gryde sammen med æblestykker, vand og sukker. Kog ved medium varme, indtil æblerne er helt møre. Smag til med rørsukker og lad grøden køle af.

Flødeskumsskyr

Pisk flødeskummen til flødeskum og bland med skyr.

Ristede valnødder

Rist valnødderne på en pande ved medium varme indtil de er helt sprøde og har fået en let-brunet farve. Hak nødderne groft inden servering.

Anretning

Anret øllebrøden i dybe tallerkener eller skåle og top med en stor spsk vanilje-æblekompot, en god klat flødeskumsskyr og en håndfuld ristede valnødder.

Øllebrød

300 g rugbrød *(gerne med kerner)*
2 spsk rørsukker
3,5 dl hvidtøl
7 dl vand
10 g kanel, stødt
2 tsk vaniljesukker
1 spsk citronsaft
2 knivspids salt

Vanilje-æblekompot

2 kg madæbler
400 g rørsukker
2 stk vaniljestang
2 dl vand

Flødeskumsskyr

4 dl piskefløde
4 spsk skyr

Ristede valnødder

160 g valnødder





GRØDDELLER MED RØDKÅLSSALAT OG SENNEPSVINAIGRETTE

TIL 4 PERSONER

Hvis du har risotto-, bygotto- eller congerester fra dagen før, kan du nemt lave disse lækre grøddeller selv. De bliver gyldenbrune og sprøde på panden og udgør en enkel og velsmagende servering, der passer perfekt til enhver lejlighed. Server dem som her med en delikat rødkålssalat med æble, ristede nødder og en pikant sennepsvinaigrette.

Grøddeller

Hak løg og hvidløg fint, og urterne groft. Bland alle ingredienser i en skål, og rør sammen til en sammenhængende masse. Varm en pande med olie, og brug en stor spiseske til at forme runde deller. Steg dellerne, til de er gyldenbrune på begge sider.

Rødkålssalat

Skyld æble og rødkål. Fjern stokken fra rødkålen og skær det i fine strimler på et mandolinjern eller med en skarp kniv. Hak æblet i fine stykker, og bland med rødkål, ristede nødder og sennepsvinaigrette.

Sennepsvinaigrette

Blend alle ingredienserne i en foodprocessor eller med en stavblender til en homogen masse.

Anretning

Anret grøddellerne, salat og sennepsvinaigrette på tallerkener og server eventuelt med friskbagt brød.

Grøddeller

1 portion risotto fra dagen før
1 stor spsk rugmel
1 æg
1 bundt urter (f.eks. persille, timian eller kørvel)
40 g revet parmesanost
1 løg
1 fed hvidløg
1 tsk salt
4 spsk neutral olie

Rødkålssalat

½ rødkål
1 æble
20 g ristede nødder

Sennepsvinaigrette

4 spsk rapsolie
1 spsk æbleeddike
½ tsk salt
1 tsk honning
1 spsk grov sennep

HAVREGRØD MED APELSINKOMPOT, SKYR OG RISTEDE MANDLER

TIL 2 PERSONER

Denne opskrift på vores lækre havregrød, toppet med en frisk appelsinkompot, skyr og ristede mandler, er perfekt for dig, der ønsker en twist på den traditionelle havregrød. De saftige appelsiner giver en frisk og syrlig smag, der balanceres perfekt af den cremede skyr og de sprøde mandler.

Grøden

Kog alle ingredienser op ved høj varme. Skru ned til medium varme, når grøden koger, og lad den koge ind til passende konsistens (ca. 7-8 min). Smag til med salt.

Apelsinkompot

Pil appelsinerne, og skær i grove tern. Fjern eventuelle kerner, og kog i en gryde med sukker, vand og kanelstang. Kom kompotten på sylteglas, når størstedelen af væden er fordampet. Stil på køl.

Ristede mandler

Rist mandlerne på en pande ved medium varme, indtil de er helt sprøde og har fået en let-brunet farve. Hak nødderne groft inden servering.

Anretning

Server grøden i dybe tallerkner eller skåle og top med en spsk appelsinkompot, skyr og ristede mandler.

Grøden

3 dl grovvalset havre
3 dl vand
3 dl mælk
Salt

Apelsinkompot

2 friske appelsiner
100 g rørsukker
1 hel kanelstang
1 dl vand

Ristede mandler

40 g mandler

Toppings

2 spsk skyr

