



## SLAGTEREN & KOKKEN

— PRODUCERET I GISTRUP —

*Kvalitet, dyrevelfærd og respekt for håndværket*

### UGENS TILBUD FRA SLAGTEREN & KOKKEN UGE 41 2018

#### UGENS TILBUD

Så er vi gået igang med at lave vores dejlige jule-medister – uden mel og uden nogen former for tilsætningsstoffer, men med 100% kærlighed.

Pr. kg. **69,-**

2 kg. **KUN 100,-**

#### STORKØBSTILBUD

4 stk. ferske svinekoteletter,  
1 farsbrød med panchetta, vægt ca. 1kg,  
4 stk. Dark Beer Angus oksebøffer, vægt ca.  
180-200g. pr. stk.

I alt **KUN 195,-**

#### UGENS FÆRDIGRET

Skipperlabskovs.

Til 2 personer **79,-**

#### UGENS STEG 1

Husarsteg. Dejlig nakkefilet med svampefyld og bacon. Til 4 -5 personer. Steges i ovnen 2,5 timer ved 160c.

Pr. stk. **75,-**

#### UGENS STEG 2

Prøv vores fantastiske Franske kyllinger (tørslaget) - velegnet til Coq au vin – se opskrift på side 2. Vægt ca. 1,8-2,0 kg.

Pr. stk. **89,-**

#### UGENS SALAT

Lækker spidskålssalat med kidneybønner, æbler og ristede mandler. Vendt med frisk ingefær og citronsaft.

Pr. 100g. **10,50**

#### UGENS SUPPE

Hokkaido suppe med sprøde rugbrøds crou-toner og timian.

Pr. person **29,50**

#### WEEKENDMENU

Okseroulader med fyld af hjemmesyltede grøntsager. Kødet kommer i en dejlig kraftig okse sauce, hertil vores lækre spidskålssalat og knuste vildmose kartofler med revet cheddar og dild.

Til 2 personer **145,-**

#### UGENS DESSERT

Svampet hjemmebagt chokoladebrownie med hjemmelavet salt-karamel is og hindbær coulis.

Pr. person **25,-**

*Menuer til afhentning lørdag bestilles senest fredag kl. 10:00.*

**>** *Så er vi godt i gang med efteråret og julen nærmer sig, i denne uge laver vi sæsonens første grønkål til vores dejlige grønkåls kugler og torsdag laver vi vores hjemmelavede blodpølse som er et af vores fags stolte gamle håndværks traditioner.*



# PRØV EN OPSKRIFT FRA DIN SLAGTER

## COQ AU VIN

### TIL 4-6 PERSONER

#### Ingredienser

1 kylling, vægt 1,8 – 2,2 kg.  
Salt og peber  
75 g bacon i tern eller letsaltet svinebryst  
Evt. ½ dl cognac  
Ca. ½ l. rødvin  
15 skalotteløg  
2 fed hvidløg  
2 kviste timian  
3 stilke persille  
2 laurbærblade  
Kødsnor, te- eller kaffefilter  
Evt. sovsejævner  
20 g smør  
250 g små champignoner  
Evt. ½ bundt persille eller timian til pynt



#### Fremgangsmåde

Del kyllingen i 4-6 stykker. Dup kødet tørt med køkkenrulle og krydr med salt og peber.

Varm en gryde ved god varme. Læg kyllingestykkerne i gryden med skindsiden nedad. Brun stykkerne på alle sider og tag dem op på en tallerken. Kom bacontern i gryden og svits. Læg kyllingestykkerne tilbage i gryden. Hæld evt. cognac over og flamber. Tilsæt rødvin, hele løg og hakket hvidløg. Bind en krydderbuket af timian, persille og laurbærblade. Hold det sammen med snor eller kom det i et filter og kom det i retten.

Læg låg på og kog ved svag varme i 40 – 45 minutter til kyllingelårene er møre. Tag kødet op, skum evt. skyen for fedt og jævn evt. lidt. Smag til med salt og peber.

Rist champignon på en pande i smør, og kom dem i retten sammen med kyllingestykkerne.

Pynt evt. med persille eller et par kviste timian.

#### Servér evt. med smørbagte gulerødder:

14 gulerødder  
½ bundt kruspersille  
2 fed hvidløg  
Salt, peber og smør

Gulerødder skæres i stave eller grove stykker, vendes med finthakket hvidløg, salt og peber. Gulerødderne kommes i et ildfast fad med lidt smørklatter på og bages i ca. 35 min ved 180°C. Vendes efterfølgende med finthakket persille.

**VELBEKOMME**