



Kødpakke

Opskrift 1

Stegt flæsk på grill

4 skiver XL Grillflæsk

Gasgrill

Tag flæskeskiverne ud af køleskabet en time inden tilberedning, og salt dem på begge sider.

Varm grillen op ved fuld varme. Læg flæskeskiverne på grillen, og skru dernæst ned til middelvarme. Læg låget på grillen, og vend flæsket efter ca. 1–2 minutter.

Bliv ved med denne proces indtil flæsket er så sprødt som man ønsker.

Husk ikke, at gå fra grillen.

Kuglegrill

Tag flæskeskiverne ud af køleskabet en time inden tilberedning, og salt dem på begge sider.

Start en grill starter op, og når kullene er klar hældes de i hver sin side, så der i midten kan stå en drypbakke. Placer flæsket i midten, læg låg på grillen.

Lad dem stå i 10–15 minutter og dryppe af.

Grill dem dernæst direkte (over kullene) i 30–60 sekunder ad gangen inden de vendes.

Bliv ved indtil de har den sprødhed man ønsker.

Går der undervejs ild i flæsket lægges låget på grillen og spjældet lukkes i et par sekunder. Husk at åbne det igen.

Serveringsforslag

Kartofler og persillesovs eller en lækker kartoffelsalat.



Kødpakke

Opskrift 2

Oksekød gryderet med øl og XL Spicy Fries

600 g magert oksekød

100 gram magert bacon

1 løg

2 spsk. tomatpuré

1 spsk. paprika

150 g ærter

200 g gulerødder

4 spsk. olivenolie

1 dl kødbouillon

3 dl øl

2 spsk. hakket persille

1 kvist timian

McCain Spicy Fries XL

Salt og peber

Skær kødet i tern.

Varm olien i en stegepande og brune terninger på alle sider.

Skær baconen i strimler og steg forsigtigt med kødet.

Sænk varmen og tilsæt tomatpuré, paprika, hakket løg, timian, bouillon og halvdelen af øllet. Lad det simre i en halv time.

Tilsæt de hakkede gulerødder, ærter og resten af øllet efter omkring 10 minutter.

Forbered Spicy - XL fries (Friture: 3 minutter ved 175° C eller ovn: 20 minutter ved 225C).

Smag til med salt og peber. Serveres varm med Spicy -XL fries. Pynt med hakket persille.





Kødpakke

Opskrift 3

Kødboller med mozzarella

Kødbollerne

600 g hakket kalve- og skinkekalv
1 æg
3 spsk. rasp
2 spsk. mel
2 tsk. salt
Peber efter smag
125 g frisk mozzarella

Tomatsauce

2 dåse hakkede tomater
2 fed hvidløg
2 tsk. sukker
2 tsk. salt
2 tsk. balsamico
2 tsk. tørret oregano

Serveres med frisk pasta eller hjemmelavet pasta.

Kødbollerne

Rør en fars af kødet, ægget, rasp, mel og salt og peber.

Form farsen til 10 store kødboller. Lav en fordybning i kødbollerne. Skær mozzarellaen i 10 mindre stykker og lig et stykke i hver fordybning. Form farsen tæt rundt om mozzarellaen.

Steg kødbollerne i lidt olie på en pande ved middel varme til de er gennemstegt.

Tomatsaucen

Alle ingredienser blandes i en gryde. Lad saucen simre i 30-60 minutter. Blend til sidst saucen igennem med en stavblender.



mad med mere

Uge 32



Kødpakke

Opskrift 4

Barbeque kyllingelår med ovnbagte kartofler og broccolisalat

4 kyllingelår

Barbequedressing

1 dl olie
2 fed hvidløg
1 finthakket løg
6 spsk. tomatketchup
1 spsk. eddike
125 g mørk farin
2 spsk. karry
Chili og tabasco (efter smag)
Salt og peber

Broccolisalat

2 bundter broccoli
7 spsk creme fraiche
1/2 spsk. mayonaise
1 1/2 spsk. honning
1 hakket løg
40 g peanuts
Eddike
Salt og peber
Rosiner

Tilbehør

Ovnbagte eller kogte kartofler

Brun kyllingelårene på en pande i lidt olie og læg dem i et ildfast fad.

Barbequedressing

Pisk alle ingredienserne til barbequedressing sammen og fordel det over kyllingelårene.

Steg lårene i ovnen ved 180° C i ca. 45 minutter.

Broccolisalat

Broccolien plukkes i små buketter. Resten af ingredienser blandes og smages til med salt, peber og lidt eddike.

Vend broccolien i cremen, og lad det trække mindst 30 minutter.

Server salaten til kyllingelårene sammen med ovnbagte eller kogte kartofler.



mad med mere

Uge 32



Kødpakke

Opskrift 5

Flæskesteg på grill

1,2 kg Grillkam

Salt og peber

Evt. et par laurbærblade

Ca. 1 liter vand

Fordel kullene rundt i kanten af grillen, eller brug kulsektionerne. Der må godt være flere kul, så "mellemmrummet" mellem kulsektionerne også har kul i kanten af grillen: stegen skal have indirekte varme.

Sæt en foliebakke i midten til at opsamle fedt og væske.

Placer grillkammen midt i grillen, med sværene opad, og overøs med lidt vand (det er med til at give grillkammen sprød svær), der gerne skulle ende i foliebakken. Det kan anbefales at bruge en stegholder, så er stegen lettere at få af grillen igen. Den første halve time hældes lidt vand over sværen med jævne mellemrum.

Giv stegen 1½ time med låg på (2 kg. steg) eller lidt mere ved en større steg. Brug for en sikkerheds skyld et stegetermometer, der gerne skulle runde 65° C til sidst.

Når stegen har nået 60° C hives stegen ud, og drypbakken tømmes over i en skål, hvorefter drypbakke og steg fortsætter til de 65° C er nået. Væsken bruges evt. til sovs.

Når stegen har nået 65° C tages den fra grillen, og der vikles stanniol om kødet, ikke om den sprøde svær. Her hviler den 10-15 minutter inden udskæring, og når de magiske 68° C

Serveringsforslag

Salat, rodfrugter, en gang flødebagte kartofler, eller søde kartofler med en lækker rødvinsauce.



mad med mere