



Kødpakke

Opskrift 1

600 gram hakket oksekød
500 gram revne gulerødder
500 gram fintsnittet spidskål
Revet muskatnød
1 rødløg
4 fed hvidløg
En kvart teskefuld cayennepeber (pas med cayennepeber, da det er stærkt)
En halv teskefuld stødt spidskommen
2 teskefulde paprika
2 teskefulde tørret oregano
1 dusk frisk persille
3 deciliter kalvefond (eller hønsebouillon)
Salt og friskkværnet peber

Gulerødder rives og spidskålen snittes og hakkes fint. Varm lidt olie på en meget varm pande og sauter gulerødder og spidskål i tre minutter. Gør det ad to (måske tre) omgange, og kom det i et ildfast fad. Riv lidt muskatnød over.

Kom lidt mere olie på panden, og brun nu det hakkede oksekød grundigt.

Hak rødløg og hvidløg fint, og lad det sautere med. Kom cayennepeber, spidskommen, paprika og oregano ved, og steg det hele et par minutter.

Hæld det over i fadet, og tilsæt også grofthakket persille, et lille drys salt og friskkværnet peber. Vend det hele godt rundt, så det bliver blandet, og hæld så kalvefond ved.

Stil fadet i en forvarmet ovn ved 190 grader varmluft, og steg det i cirka 40 minutter. Vend det gerne nogle gange undervejs, så kålen ikke bliver alt for mørk/karamellistet.



Kødpakke

Opskrift 2

6 stk svinekoteletter
300 g bacon, skåret i tern
2 stk zittauerløg, halveret og snittet
fint
6 kviste timian
3 fed hvidløg, knuste
2 ds flåede tomater, hakket i mindre stykker
1 spsk tomatpure
1 tsk sød paprika, af en god kvalitet
½ l piskefløde
Olivenolie
Engelsk sauce
HP sauce
Citronsaft
250 g super gode Brunch pølser
100 g svampe
Salt og peber efter ønske
Bredbladet persille til pynt

Krydr svinekoteletterne med salt og peber og brun dem ganske kort på en varm pande på alle sider i en smule olie (også fedt siden).

Afdryp dem på et stykke fedt sugende papir og kom dem i et ildfast fad.

Varm en smule olivenolie op i en passende gryde, sauterer bacontern, zittauerløg, timian og hvidløg heri ganske kort. Tilsæt nu paprika og tomatpure og rist dette igennem ganske kort. Tilsæt herefter flåede tomater og piskefløde og kog igennem 5 minutter ved svag varme under omrøring.

Smag herefter sauce til med engelsk sauce, HP-sauce, salt og peber, samt en smule citronsaft.

Hæld sauce over koteletterne, dæk bradepanden med folie og kom hele molevitten i en forvarmet ovn ved 160 grader i 15 - 20 minutter (tilberedningstiden vil svinge alt efter koteletternes tykkelse).

Mens koteletterne er i ovnen, ristes de tynde skiver bacon sprøde på en pande og cocktailpølserne snittes i hver ende og ristes ligeledes sprøde.

Når koteletterne er færdige, anrettes bacon og pølser smukt og akrobatisk på toppen af fadet. Top evt. med bredbladet persille.



Kødpakke

Opskrift 3

4 hakkebøffer med krydderkant
400 g pasta f.eks. rør
500 g grønne asparges
1 løg
1 spsk. Olivenolie
2 dl hønsebouillon
1-2 spsk. Citronsaft
1 tsk. revet usprøjtet citronskal
1½ dl fløde 9 %
2 tsk. majsstivelse
Salt og peber
Pynt Frisk basilikum
Reven usprøjtet citronskal
Tomatsalat 500 g tomater Sorte
oliven Høvlet parmesanost

Kog pastaen efter anvisning på emballagen og afdryp den i en sigte. Bræk eller skær den træede ende af aspargesene. Skær aspargesene i 3 cm stykker. Skær løget i små tern. Svits løget i olien i en gryde. Tilsæt boullonen og kog det op. Kom asparges, citronsaft og citronskal i. Kog det sammen under omrøring 2 minutter, udrør majsstivelsen i fløden og rør det i. Kog det kort op.

Smag til med salt og peber. Vend pastaen i aspargessaucen. Server straks pyntet med basilikumblade og citronskal.

Bøfferne steges 4-5 minutter på hver side, lige før servering

Hakkebøf med grønne asparges og tomatsalat



Kødpakke

Opskrift 4

1 kg farseret ribbensteg
500 g gulerødder
200 g blandet salat, fx frisee salat,
rucola og romainesalat
2 appelsiner
1 spsk. flydende honning
2 spsk. olie
½ dl appelsinsaft evt.
50 g hasselnøddeflager

Farseret ribbensteg sættes i ovnen ved 170° C i 1½ time. Skræl gulerødderne, skær dem i tynde stave og kog dem 1 minut. Skyl dem herefter med koldt vand og lad dem dryppe af. Skyl salaten godt og riv evt. bladene i mindre stykker. Skær skrællen og den hvide hinde af appelsinerne og skær kødet i tynde skiver.

Pisk en dressing af honning, olie og appelsinsaft i en stor skål og smag den til med salt og peber.

Vend grøntsager og frugt i dressingen og drys evt. med nødder.

Farseret ribbensteg med appelsinsalat

Skinke Cordon Bleu med flødekartofler og ærtesalat



Kødpakke

Opskrift 5

1,2 kg kartofler
2 tsk. salt
1 knivspids peber
2 dl piskefløde
2 dl mælk

4 stk. Cordon Bleu

Salat:

Ærtesalat
300 g ærter
6 forårsløg i tynde ringe (ca. 100 g)
1 agurk i små tern (ca. 300 g)
2 spsk finthakket rød chilipeber
1 spsk koldpresset rapsolie
½ spsk friskpresset citronsaft
1 tsk groft salt

Kartofler:

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Læg dem i en ildfast fad, drys med salt og peber og hæld mælk og fløde over.

Bag kartoflerne i ovnen ved ca. 200 grader i ca. 45 minutter. Tjek dem undervejs og sørg for at tage dem ud, inden al væsken fordamper.

Gordon Bleu:

Steg Cordon bleuerne på begge sider i fedtstoffet, til de er gennemstegte – ca. 8-10 minutter på hver side.

Salat:

Vend ærter, forårsløg og agurk sammen med de øvrige ingredienser.



mad med mere