



Kødpakke

Opskrift 1

Hakket oksekød med kartoffellåg

600 g hakket oksekød

600 g skrællede kartofler

Smør eller olie til stegning

1 tsk. timian

2 grønne peberfrugter

1 dåse hakkede tomater med hvidløg

½ l Mornay Sauce

150 g revet ost

Salt og peber

Skær kartoflerne i tynde skiver, og kog dem i letsaltet vand i 10 minutter. Sæt kartoflerne til afdrøpning i en sigte.

Brun kødet i smør eller olie. Tilsæt timian, peberfrugt i skiver og tomat, og lad det småstege 5-6 minutter. Krydr med salt og peber. Kom kødet i et ovnfast fad, og læg kartoflerne på som låg. Hæld Mornay Sauce over og drys med ost. Sæt fadet i ovnen ved 200° C i ca. 20 minutter.

Server evt. med brød.



mad med mere

Uge 45



Kødpakke

Opskrift 2

Ribbensteg med blomkålssalat

1 stk ribbensteg

1 blomkål

1½ spsk. olivenolie

1 spsk. citronsaft

Salt og peber

1 agurk

2 tomater

1 peberfrugt

2 forårsløg

10 grønne oliven med rød peber

1 lille bakke friske minimajs

1 lille håndfuld ristede pinjekerner

Frisk mynte eller persille

Rens blomkålen og riv den på den grove side af rivejernet. Skær majs i små skiver. Blancher blomkål og majs i saltet vand i et minut. Hæld straks i en si og hæld koldt vand over og lad det dryppe godt af.

Skær oliven i ringe, skær peberfrugt, tomater, forårsløg og agurk i små tern. Vend det hele sammen med blomkålen i en skål.

Rør olivenolie, citronsaft, salt og peber sammen og vend dressingen i salaten. Skyl og hak persille eller mynte, vend det i salaten. Drys til sidst pinjekernerne over.

Læg stegen på risten i en bradepande og sæt den midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200° C. Lad kødet stege ca. 1 3/4 time til det er mørt og gennemstegt. Check med en kødnål, kødsaften skal være klar.

Lad stegen hvile utildækket 20 min. inden den skæres i skiver.



mad med mere

Uge 45



Kødpakke

Opskrift 3

Suppe

1 bæger suppe Varmes efter slagteren anvisning.
Server med groft brød.



mad med mere

Uge 45



Kødpakke

Opskrift 4

Kyllingepande med brune ris

750 g panderet Sæt risene i kog iflg. anvisning på posen. Imens brunes panderetten i en gryde eller pande, tilsæt bouillon og evt. fløde efter bruningen. Lad det simre til kødet er mørt.

3 dl ris, gerne brune
1 porre
2 peberfrugter i strimler
100 g champignoner
3 dl bouillon
Evt. 1 dl fløde

Skær porren i tynde strimler og vend med risene sammen med peberfrugten. Rist champignoner og drys over risene som det sidste.



mad med mere

Uge 45



Kødpakke

Opskrift 5

Oksegryde med mos

600 g oksekød i tern
15 g smør
1 stort hakket zittauerløg (ca. 125 g)
1 spsk koncentreret kalvefond
1 spsk koncentreret tomatpuré
½ spsk sojasauce
½ tsk groft salt
friskkværnet peber
3 dl vand
100 g bacontern
200 g rensede svampe i mundrette
bidder, fx markchampignon,
kantareller, shiitake og bøgehat
2 røde æbler i mindre stykker, fx
jonagold (ca. 250 g)
2½ dl Madlavningsfløde

Tilbehør:

1 kg kogte melede kartofler pressede
gennem sigte. eller most.
Friske oreganoblade til pynt

Lad smørret smelte i en stegegryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits kødet i ca. 2 min. Tilsæt løg, fond, tomatpuré, sojasauce, salt, peber og vand. Kog kødet ved svag varme og under låg i ca. 1 time.

Læg bacontern i en kold pande og steg dem ca. 2 min. ved kraftig varme. Tilsæt svampe og æblestykker og steg videre ved jævn varme i ca. 5 min.

Tilsæt bacon-blandingen og fløden til gryderetten og varm retten godt igennem under omrøring. Smag til.

Pynt med oregano og server med kartofler.



mad med mere