



## Kødpakke

### Opskrift 1

#### Ingredienser:

*Kødbollerne:*

600 g hakket kalv og flæsk

2 små løg

2 gulerødder

1,5 tsk. salt

Friskkværnet peber

3 æg

4,5 spsk. mel

1,5 dl mælk

#### Salat:

3 æbler

1 lille spidskål

1,5 spsk. æbleeddike

60 g saltede peanuts

#### Karrysovs:

2 små løg

3 spsk. olie

Spsk. karry

9 dl kokosmælk

Lidt sukker

#### Fremgangsmåde:

Riv løg og gulerod fint på et rivejern. Rør det i kødet sammen med salt og peber.

Rør derefter kødet med et æg ad gangen, tilsæt derefter mel og mælk og smag til med salt og peber.

Tag farsen med en spiseske, form den til boller og kom dem i en gryde med kogende vand med salt. Lad dem småsimre i 10 minutter på svag varme, sluk for blusset og hold dem varme i kogevandet.

Hak løg og steg dem i olie indtil de er blanke. Tilsæt karry og brun det godt af.

Tilsæt kokosmælk og lad det simre i 15 minutter, smag til med salt og lidt sukker. Tilsæt kødbollerne og lad dem simre i sovsen i 5 minutter.

Skær æblerne i tynde både og kålen i tynde strimler på langs og vend det sammen med eddike, salt og peber. Drys grofthakkede peanuts henover inden servering.

Server med kogte ris.



mad med mere

Uge 6



## Kødpakke

### Opskrift 2

#### Ingredienser:

8 stk. svinekæber

3 gulerødder

2 løg

2 fed hvidløg

6 timiankviste

4 dl mørk øl

2 dl æblemost

3 spsk. æbleeddike

Salt og peber

5 dl okseboullion

#### Fremgangsmåde:

Brun kæberne i rapsolie i en stegegryde til de har god farve på alle sider.

Skræl gulerod, løg og hvidløg, og skær alt i grove stykker. Smid dem ned i gryden, og brun dem.

Tilsæt til sidst timiankviste, øl, æblemost, eddike, salt og peber. Lad væsken koge ind i 20 minutter, tilsæt så bouillon, og kog forsigtigt op. Skum af for urenheder, når det koger.

Læg låg på, og sæt herefter kæberne i ovnen ved 150°C, og braiser dem i 1½-2 timer.

Kan serveres med en grov kartoffelmos og en rustik vintersalat til.



mad med mere

Uge 6



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Butterfly koteletter

#### Ingredienser:

4 stk. butterfly koteletter  
2 bakker forskellig farvet tomater  
100 g små mozzarella kugler  
1 stk. rødløg  
1 potte frisk basilikum  
1 spsk. Sukker  
1 spsk. Æbleeddike  
Salt og peber

#### Fremgangsmåde:

Butterfly koteletterne grilles i 4 minutter på hver side, krydres godt med salt og peber.

Tomaterne skæres i mundrette bider og smages til med æbleeddiken, sukker samt salt og peber.

Æbleeddiken fremhæver tomaternes naturlige smag, og giver dem der med et boost i smag.

Mozzarella kuglerne halveres, rødløget snittes fint og der pyntes med frisk basilikum.



mad med mere

Uge 6



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Ungarsk gullasch

#### Ingredienser:

Oksekød i tern  
3 løg  
Gulerødder  
1/2 rød peberfrugt  
2 fed hvidløg  
2-3 spsk. svine- eller andefedt eller Olivenolie  
2-3 spsk. hvedemel  
Salt og peber  
1 stor spsk. mild paprika  
1/2 tsk. rosenpaprika  
2/3 tsk. knust kommen  
1/2 tsk. knust spidskommen  
1 laurbærblad  
1 spsk. tomatpuré  
1 dåse hakkede, flåede tomater  
3-4 dl vand  
1 lille tsk. sukker

#### Kartoffelmos:

1,5 kg kartofler  
25 g smør  
2 dl letmælk  
Salt

#### Fremgangsmåde:

Gør grøntsagerne i stand. Skær løgene i tynde både og gulerødderne i terninger eller skiver. Hak peberfrugt og hvidløg meget fint.

Sautér alle grøntsagerne i halvdelen af fedtstoffet i en stegegryde. Det må ikke blive brunt blot gyldne og mørne let. Tag grøntsagerne op og kom resten af fedtstoffet i gryden.

Vend kødet i mel krydret med salt og peber.

Læg kødet i en sigte og ryst det overskydende mel af. Lad fedtstoffet blive godt varmt og brun så kødet grundigt ad to omgange.

Pas på fedtstoffet ikke branker.

Tag kødet op og hæld stegefedtstoffet ud.

Læg kødet tilbage i gryden og tilsæt grøntsagerne de to slags paprika og kommen, laurbærblad, tomatpure, tomater og vand samt salt, peber og sukker. Lad gullaschen simre i en times tid til kødet er mørt og server med kartoffelmos til.

#### Kartoffelmos:

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt, ca. 20 min. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller elpisker, og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.



mad med mere

Uge 6



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Mørbradgryde med gulerodssalat og røsti

#### Ingredienser:

1 bakke mørbradgryde  
1 kg kartofler  
250 g knoldselleri  
½ tsk. salt og friskkværnet peber  
3 spsk. olivenolie  
4 gulerødder  
2 spsk. olivenolie  
2 spsk. æbleeddike  
Salt og friskkværnet peber  
20 kapersbær

#### Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 200°C.  
Skræl kartofler og knoldselleri, og riv dem groft.  
Pres væden fra med hænderne.

Bland de revne kartofler og selleri med salt og peber.  
Læg bagepapir på en bageplade, og smør papiret med halvdelen af olien. Fordel røstiblandingen oven på papiret, og form den som en flad og fast firkant. Dryp med resten af olien.

Steg røstien i ovnen i 45 minutter til den er flot gylden.

Skræl gulerødder og skær dem i lange strimler med en skrællekniv.

Rør olie og eddike sammen og vend gulerødderne heri.  
Smag til med salt og peber.

Drys kapersbær henover.



mad med mere