



Kødpakke

Opskrift 1

Ingredienser:

6 benløse fugle
1 hakket løg
1/2 porrer i skiver
1 l kalv eller grøntsags fond
30 g fedt stof

Sellericreme

1/2 knoldselleri
1/2 dl vand
2 dl fløde
1 tsk. groft salt
friskkværnet peber

Gulerodssalat

8 gulerødder skrællet
2 spsk. balsamico
2 spsk. olivenolie
1 spsk. Sukker
1/2 bdt. hakket purløg

Benløse fugle med sellericreme og gulerodssalat

Fremgangsmåde:

Brun "fuglene" af i stegegryde sammen med løg og porrer. Tilsæt fonden og lad det simre i 45-60 minutter.

Sigt fonden og kog den ind. Tilsæt den nedkogte fond til selleri cremen.

Skræl sellerien og skær den i grove tern. Kom vand, fløde og selleritern i en gryde. Kog det ved jævn varme og under låg i ca. 15 minutter – eller til sellerien er mør. Tag gryden af varmen og blend selleri og væde med en stavblender til en cremet konsistens. Tilsæt salt og peber og smag cremen til.

Fortsæt med at anvende tyndskrælleren på gulerødderne så langt det er muligt. Derefter vendes "strimlerne" i balsamico, olie, sukker og hakket purløg.

Server fuglene med sellericremen over. Salaten ved siden af og evt. lidt kartofler eller brød



mad med mere

Uge 21



Kødpakke

Opskrift 2

Ingredienser:

4 stk. Hawaii koteletter
800 g nye kartofler
1 bdt. persille
Lidt smør

Rabarberchutney

1/2 kg rabarber
4 bananskalotteløg
1 1/2 - 2 dl sukker
100 g rosiner
2 spsk. æblecidereddike
2 spsk. grov sennep
1 knivspids stødt muskat
1 rød chili
2 stilke løvstikke
25 g smør

Fremgangsmåde:

Kog kartoflerne.

Rens rabarberstilkene og skær dem på skrå i 2 mm skiver. Pil og hak løgene. Bring rabarber og resten af ingredienserne undtagen løvstikke og chili i kog i en gryde. Lad chutney'en koge ved svag varme 30-40 minutter til konsistensen er som en tæt grød.

Prik huller i chilien med en urtekniv. Tilsæt løvstikke og chili og lad chutney'en trække 20 minutter. Fjern chili og løvstikke og kog chutneyen op.

Grill koteletterne 3-4 minutter på hver side. Pynt kartoflerne ved servering med hakket persille og en smørklat. Server med chutney ved siden af.



mad med mere

Uge 21



Kødpakke

Forloren hare med ribsgilésauce

Opskrift 3

Ingredienser:

600 g hakket svinekød

2 æg

1 dl hvedemel

1½-2 løg, fint hakkede

Salt, peber og timian

1 spsk. ribsgelé

Væden fra fadet fra den forlorne hare

1 spsk. majsstivelse

salt/peber

Lidt sovsekulør

Bacon – ca. to pakker

4 timiankviste

Fremgangsmåde:

Rør det hakkede svinekød med de andre ingredienser. Først salt, så æg, så løg, så mel og til sidst mælk i. Form farsen til et farsbrød og læg det i et fad.

Dæk farsbrødet med tynde, lange skiver bacon. Sørg for, at stykkerne dækker lidt over hinanden, og at de bliver foldet godt ned under farsbrødet, så de ikke vipper op under bagningen.

Hæld lidt væske i fadet sammen med timiankvistene og sæt det i ovnen ved 200°C i ca. en time.



Kødpakke

Medister med æbler og salvie

Opskrift 4

Ingredienser:

750 g medister

1 kg kartofler

2 madæbler

2 rødøg

½ bdt. salvie

Salt, peber

Fremgangsmåde:

Skræl eller skrub kartoflerne, skær dem i både, og kog dem møre. Lad dem køle af.

Steg medisteren langsomt i fedtstof ved svag varme, til den er helt gennemstegt. Lad den køle af en anelse, og skær herefter i skrå skiver.

Halver løgene, og skær dem i skiver. Skær æblerne i tern. Sautér begge dele i smør på en pande ved jævn varme i ca. 5 minutter, og tilsæt kartofler, medisterpølse og salvie. Steg videre et par minutter, og smag til med salt og peber.



mad med mere

Uge 21



mad med mere

Uge 21



Kødpakke

Svinemørbrad med bacon og aspargessalat

Opskrift 5

Ingredienser:

- 1 stk. svinemørbrad
- ½ tsk. salt og kværnet peber
- 1 pk. tørsaltet bacon (150 g)
- 2 spsk. basilikumpesto
- Salat
- 250 g grønne asparges
- 2 salatløg
- 1 pose babyspinat
- Dressing
- 2 spsk. rapsolie
- 1 spsk. vineddike
- 1 spsk. dijonsennep
- 1 spsk. flydende honning

Fremgangsmåde:

Krydr mørbraden med salt og peber. Læg baconen tæt på et stykke bagepapir og bred pestoen ud på. Læg kødet på baconskiverne og rul dem sammen ved hjælp af papiret. Læg rullen i et ildfast fad. Steg den midt i ovnen ved 225° ca. 20 min., til den er sart rosa i midten.

Salat

Knæk enderne af aspargeserne og skær dem i tynde, skrå skiver. Skær salatløgene i tynde både. Pisk olie, vineddike, sennep og honning sammen og smag til med salt. Vend grønsagerne i dressingen. Skær mørbraden i portionsstykker og server dem med salaten og flute.



mad med mere