



Kødpakke

Slagter færdigret med spidskålssalat med mandler og estragon

Opskrift 1

Ingredienser:

1 stk. slagter færdigret
½ spidskål snittet fint i strimler
1 bdt. hakket estragon
100 g saltede mandler, hakket groft
Dressing: (vinaigrette)
2 dl smagsneutral olie
4 spsk. æblecidereddike
1 spsk. grovkornet sennep
Salt/peber

Fremgangsmåde:

Pisk alle ingredienserne til dressingen sammen og smag til med salt og peber.

Vend alle salat ingredienserne sammen og vend dressingen deri.

Servér i en flot skål.

Slagter færdigretten varmes op efter anvisning på emballagen.



mad med mere

Uge 22



Kødpakke

Skinkegryde med paprika

Opskrift 2

Ingredienser:

700 g skinkekød i tern
2 løg
20 g margarine
3 dl vand
70 g tomatpuré
1 tsk. paprika
2 tsk. majsstivelse
1 1/2 dl syret fløde 9%
200 g cocktailpølser
½ tsk. salt
Peber
Tilbehør
Kartofler eller ris

Fremgangsmåde:

Løgene hakkes. Kødet svitses i margarine og løgene svitses med.

Vand, tomatpuré og paprika tilsættes og det hele snurrer sammen i 30 minutter. Majsstivelsen udrøres i fløden og røres i. Pølserne tilsættes og gryderetten koges igennem og smages til med salt og peber.

Servér med ris eller stegte kartofler.



mad med mere

Uge 22



Kødpakke

Opskrift 3

Græske koteletter i fad med kokos, karry og koriander

Ingredienser:

4 stk. græske svinekoteletter
Smør og solsikkeolie til stegning
Salt og peber
2 røde peberfrugter
3 gulerødder
2 løg
1 dåse kokosmælk (4 dl)
2 spsk. karry
2 spsk. stødt koriander
4 dl jasminris
Kokosflager (eller kokosmel)

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 180° C. Brun koteletterne i lidt smør og olie på en stor pande. Læg dem i et ovnfast fad. Krydr med salt og peber. Kog jasminris efter anvisningen på pakken.

Skær hver peberfrugt i 8 tykke strimler. Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Skær løg i tynde både. Læg peberfrugter, gulerødder og løg oven på koteletterne, sæt fadet i ovnen, og bag retten i 10 minutter.

Rør kokosmælk sammen med karry og koriander, og hæld det ved koteletterne. Bag retten i ovnen i yderligere 10-15 minutter til koteletterne er gennemstegte.

Rist kokos let på en tør pande.

Drys hen over de kogte jasminris, og server som tilbehør til koteletter og grøntsager.



mad med mere

Uge 22



Kødpakke

Opskrift 4

Ølmarineret oksesteg med grønt du jour

Ingredienser:

1,2 kg oksesteg marineret
1 lagerøl
2 grov skårne løg
4 laurbærblade
10 hele peberkorn
Lidt salt
Honningbagte gulerødder
700 g gulerod skåret i stave
1 dl olivenolie
1 spsk. flydende Honning
1 spsk. æbleeddike
Æbler
½ bdt. tyndt snittede asparges
Salt og peber
Råsyltet tyttebær
½ kg tyttebær
200 g sukker

Fremgangsmåde:

Stegen brunes af sammen med løgene i gryden. Øl og 1 liter vand tilsættes, braiseres i ovnen eller i gryde under låg i et par timer. Skyen koges ind til ca. en halv liter. Kan evt. jævnes. Stegen skal braisere i ca. 1½ time efter den er brunet.

Vend gulerødderne i olie, honning, eddike, salt og peber. Bag gulerødderne 30-40 minutter til de er gyldne. Vend æbler og snittede asparges i, lige efter de er kommet ud af ovnen.

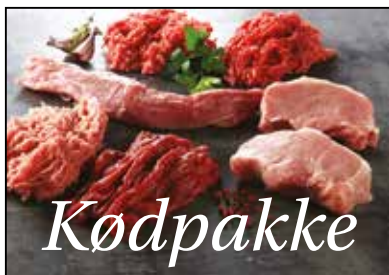
En portion tyttebær røres forsigtigt med sukker. Skal stå og trække mindst en time inden servering.

Servér med nye kartofler.



mad med mere

Uge 22



Kødpakke

Opskrift 5

Ovnbagte oksekødsboller

Ingredienser:

600 g hakket oksekød
75 g fast ost, f.eks. Samsø
½ tsk. groft salt
½ tsk. paprika eller cayennepeber
1 spsk. olivenolie
1 hvidløg
500 g cherrytomater
1 mellemstor squash
Friskkværnet peber
400 g pasta

Fremgangsmåde:

Skær osten ud i 12 små firkanter. Ælt kødet med salt og paprika eller cayennepeber. Del kødet i 12 portioner. Tril en kugle med et stykke ost i hver. Læg dem i et ovnfast fad. Pensl kødbollerne med olie.

Del hvidløget ud i hele fed med skræl. Læg dem mellem kødbollerne sammen med hele cherrytomater og squash skåret i stykker på størrelse med tomatene. Sæt fadet i ovnen og tænd på 200° C. Bages ca. 25 minutter til kødet er gennembagt.

Sæt vand over i en gryde, og bring det i kog. Kom salt og pastaen i. Kog uden låg og rør af og til i gryden. Kog pastaen "al dente", det betyder, at den skal gøre lidt modstand, når man bider i den. Kogetiden varierer fra få minutter for frisk pasta op til ca. 15 minutter for tørret. Læs på emballagen. Tag en smagsprøve og bedøm om pastaen er færdig. Hæld pastaen i et dørslag. Tilsæt evt. 1 tsk. smør eller olivenolie, så smager den bedre og klistrer ikke så let.

Servér evt. med en grøn salat eller tomatsalat.



mad med mere