



Kødpakke

Cannelloni med gris og mormaysauce

Opskrift 1

Ingredienser:
600 g hakket skinkekød
300 g hakket spinat
4 fed hvidløg
2 løg
1 bdt. frisk basilikum
5 dl mornaysauce
Frisk mozzarellakugle
Olie
Salt og peber
500 g friske lasagneplader (eller ca. 20 cannelloni)

Fremgangsmåde:
Hak løg og hvidløg fint og svits det gyldent i lidt olie. Tilsæt det hakkede kød og steg videre til det er godt brunet. Tilsæt spinat og steg videre inden hakket basilikum tilsættes. Smag til med salt og peber. Lad fyldet køle af. Bred lasagnepladerne ud på køkkenbordet og skær dem i mindre stykker. Fordel kødfyldet på pastapladerne og rul dem sammen som en pandekage. Læg de fyldte pandekager side om side i et passende smurt fad og kom den eventuelle rest af kødet hen over før mornaysaucen hældes over. Sørg for at alle pastarør er dækket. Pluk eller skær mozzarellakuglen i stykker og fordel den ovenpå saucen. Kom fadet i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter indtil toppen er gylden.

Server med en tomatsalat.



mad med mere

Uge 27



Kødpakke

Barbecue-ribben med spidskålsslaw

Opskrift 2

Ingredienser:
2 barbecue-ribben
1 kg nye kartofler
1 lille spidskål
2 gulerødder
2 stilke bladselleri
1-1½ dl creme fraiche 18%
1 tsk. sukker
1 tsk. lys vineddike
1 tsk. spidskommen
Salt og peber

Fremgangsmåde:
Riv gulerødder og snit spidskål og bladselleri fint. Rør creme fraiche sammen med sukker, vineddike og spidskommen. Smag til med salt og peber. Vend dressing i grøntsagerne. Grill ribbenene til de er varme og har fået lækre grillstriber. Server sammen med nykogte kartofler.



mad med mere

Uge 27



Kødpakke

Kalkunschnitzler med varm rissalat

Opskrift 3

Ingredienser:

4 marinerede kalkunschnitzler
350 g ris
125 g sukkerærter
50 g tørrede abrikoser
1 pak choi
Soyasauce
½ citron
Frisk basilikum til pynt

Fremgangsmåde:

Kog risene efter anvisningen på pakken. Når der er ca. 4 minutter af kogetiden tilbage, tilsættes sukkerærterne. Skær abrikoser i små tern og snit pak choi fint. Når risene er færdigkogte, tilsættes pak choi og abrikoser. Lad risene trække nogle minutter under låg. Smag til med soyasauce inden servering og pynt med hakket basilikum.

Steg schnitzlerne på panden eller på grillen ved medium varme til de er gennemstegte og server med rissalaten og citronbåde.



mad med mere

Uge 27



Kødpakke

Hakkebøf med hjemmelavede pommes frites

Opskrift 4

Ingredienser:

4 kødkvægshakkebøffer med bacon
6 store bagekartofler
½ dl olivenolie
3 tsk. groft salt
Lidt timian
Bearnaisesauce

Fremgangsmåde:

Skær siderne af bagekartoflerne og skær kartoflerne i pommes frites stænger. Læg stængerne i en skål med iskoldt vand i mindst 30 minutter – gerne længere. Tør herefter kartoffelstængerne rigtig godt. Kom stængerne i en skål og vend med olivenolie, timian og groft salt. Læg kartoffelstængerne på en bageplade med bagepapir – spred dem godt ud så de ikke rører hinanden. Bag fritterne ved 220°C grader varmluft i cirka 30-40 minutter til de er gyldne. Vend eventuelt undervejs.

Server de stegte hakkebøffer med de hjemmelavede pommes frites og en god bearnaisesauce.



mad med mere

Uge 27



Kødpakke

Opskrift 5

Hotdogs

Ingredienser:

8 wienerpølser
8 brioche hotdogbrød
1 agurk
4 mellemstore rødløg
2 dl klar eddike
1 dl vand
5 spsk. rørsukker
1 tsk. flagesalt
10 hele peberkorn

4-5 mellemstore løg
Lidt hvedemel
1 tsk. flagesalt
Olie til friturestegning

Fremgangsmåde:

Agurker samt halverede rødløg skæres i fine tynde skiver. Eddike, vand, rørsukker, peberkorn og salt bringes i kog og overhældes agurker eller rødløg (hver for sig). Pil løgene og skær dem i skiver – adskil de enkelte ringe. Vend løgringene med hvedemel og salt – alle ringe skal være dækket. Varm olien op til 180 grader. Læg forsigtigt med en hulske en lille portion løgringe ned i den varme olie. Når løgringene får en brun overflade, tages de op og lægges til afdrypning på køkkenrulle. Forsæt til alle løgringe er friterede. Giv dem eventuelt lidt ekstra salt mens de stadig er varme.

Grill pølserne så de får en gylden og sprød overflade. Varm brødene og server sammen med ketchup, sennep, remoulade, syltede rødløg, agurker og friterede løg.



mad med mere