



## Kødpakke

### Stegte nudler med hakket svinekød og grøntsager

#### Opskrift 1

**Ingredienser:**  
600 g hakket svinekød  
400 g nudler  
4 røde peberfrugter  
1 spidskål  
2 bdt. forårsløg  
6 fed hvidløg  
Olie  
2 spsk. sojasauce  
4 æg  
1 spsk. sorte sesamfrø

**Fremgangsmåde:**  
Kog nudlerne efter anvisning på pakken – men træk 1 minut fra kogetiden. Overhæld med koldt vand og sæt til side. Klargør grøntsagerne. Skær peberfrugter i tynde strimler og snit spidskål og forårsløg fint. Brun kødet i olie ved høj varme. Det skal få stegeskorpe. Tilsæt halvdelen af sojasaucen og lad det koge ind i kødet et minuts tid. Sæt til side. Hæld lidt mere olie på panden og svits grøntsagerne ved høj varme sammen med presset hvidløg. Vend kødet i og bland godt sammen. Tilsæt sojasauce og nudler og vend det hele sammen. Lad det svitse et par minutter under omrøring. Pisk æggene let sammen og vend dem i retten. Det er færdigt, når æggemassen begynder at ligne røæg.



## Kødpakke

### Nakkekoteletter med pestomarineret pasta

#### Opskrift 2

**Ingredienser:**  
4 nakkekoteletter  
Marinade  
4 majsolber  
Olie  
600 g pasta  
3-4 spsk. pesto  
100 g friskrevet parmesanost  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**  
Pensl nakkekoteletterne med din yndlingsmarinade – eller krydr dem med salt, peber og grillkrydderi. Fjern blade og tråde på majsolberne og pensl dem med olie og drys med salt. Grill nakkekoteletter og majsolber over direkte varme så de får godt med farve. Ryk til indirekte og færdigsteg her under låg.

Kog pastaen efter anvisning på pakken. Dryp den godt af og vend den varme pasta med pesto, halvdelen af parmesanen og lidt friskkværnet peber. Drys resten af osten på toppen.

Server de grillede nakkekoteletter med majsolber og den pestomarinerede pasta.



## Kødpakke

### Kyllingebryst i skinkesvøb med cremet spidskålssalat

#### Opskrift 3

**Ingredienser:**

4 kyllingebryster i skinkesvøb  
75 g kerner (spelt, byg eller hvede)  
1 tsk. salt  
½ agurk  
½ spidskål  
½ bdt. bredbladet persille  
1 avokado  
1-1½ dl. creme fraiche 18%  
2 spsk. olivenolie  
Citronsaft  
Salt og peber

Tilbehør:  
Brød

**Fremgangsmåde:**

Stegt kyllingebrysterne på en pande ved middelvarme i ca. 15 minutter til skinken er sprød og kødet gennemstegt – eller steg dem i ovnen ved 180°C varmluft i ca. 20 minutter.

Kog kernerne efter anvisning på pakken og afkøl. Hak agurk i fine tern og snit spidskål fint. Hak persillen groft. Klargør avokadoen mos den sammen med creme fraiche og olivenolie til en dressing. Smag til med citronsaft, salt og peber. Vend grøntsager, kerner og dressing godt sammen.

Server kyllingebrysterne sammen med den cremede spidskålssalat og et lækkert stykke brød.



## Kødpakke

### Burgere med pulled pork

#### Opskrift 4

**Ingredienser:**

1 kg. pulled pork  
4 store burgerboller  
1 lille hvidkål  
5 gulerødder  
3 dl creme fraiche 18%  
1 dl mayonnaise  
1 tsk. honning  
2 spsk. dijon sennep  
½ dl æblecidereddike  
3 tsk. sukker  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**

Varm pulled pork i grillen. Rør creme fraiche, mayonnaise, dijonsennep, honning, æblecidereddike, sukker, salt og peber godt sammen. Smag til. Snit hvidkål helt fint og riv gulerødderne groft. Vend begge dele i dressingen. Lad coleslawen trække i ca. 1 time på køl inden servering.

Varm burgerbollerne og byg burgere med pulled pork, coleslaw og en barbecuesauce.



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Grillpølser med varm kartoffelsalat

#### Ingredienser:

*Grillpølser*  
1 kg faste kartofler (ex. aspargeskartofler)  
75 g bacon i skiver  
1 løg  
3-4 spsk. vineddike  
2½ dl bouillon  
Salt og peber  
1 bdt. purløg  
1 bdt. persille

#### Fremgangsmåde:

Kog kartoflerne møre i letsaltet vand 15-20 minutter. Pil kartoflerne og skær dem i skiver (mens de er varme). Skær baconen i mindre stykker og steg dem sprøde på en tør pande. Hak løget mellemfint og svits det på panden sammen med bacon. Tilsæt dernæst vineddike og bouillon. Hold det varmt på panden ved svag varme. Vend kartoffelskiverne i blandingen og pynt med hakket persille og purløg.

Server den varme kartoffelsalat til de grillede pølser.



mad med mere