



Kødpakke

Cevapcici med fladbrød og tzatziki

Opskrift 1

Ingredienser:

600 g hakket oksekød - (12-16% fedt)

2 løg

2 fed hvidløg

1 bdt. bredbladet persille

1 æg

1 tsk. røget paprika

1 tsk. salt

Friskkværnet peber

Olie

Evt. træspyd

5 dl græsk yoghurt 10%

2 agurker

3 fed hvidløg

2 spsk. olivenolie

Salt og peber

4 tomater

8 fladbrød

2 rødløg

Fremgangsmåde:

Rør det hakkede kød godt sammen med salt. Riv løg og hvidløg bland det i kødet sammen med finthakket persille, røget paprika, peber og æg. Rør farsen godt sammen og form dernæst til aflange frikadeller. Pensl med olie. Grill dem på alle sider og sæt dem eventuelt på træspyd efter endt stegetid.

Riv agurkerne groft og dryp dem af gennem en sigte – al væde trykkes eller vrides godt fra. Presset hvidløg, olivenolie og græsk yoghurt røres sammen og smages til med salt og peber. Rør agurken i til sidst.

Varm fladbrødene på grillen og server dem til cevapcici sammen med tzatziki samt tomater og løg i tynde skiver.



mad med mere

Uge 34



Kødpakke

Ribbensteg med persillekartofler og salat

Opskrift 2

Ingredienser:

1,2 kg ribbensteg

800 g petit kartofler

1 håndfuld persille

2 spsk. olivenolie

1 tsk. flagesalt

2 hjertesalat

½ bk. ærteskud

175 g ærter

Syltede rødløg

Soft af ½ citron

2 dl. creme fraiche 18 %

2 spsk. sukker

Salt og peber

Fremgangsmåde:

Gnid groft salt omhyggeligt ned mellem sværene Læg derefter ribbenstegen på en rist i bradepanden, så sværen ligger så vandret som muligt. Brug eventuelt sammenkrøllet alufolie til at lægge under stegen, så den ligger lige. Tænd ovnen på 200°C og steg i ca. 1½ time. Skru op på højere temperatur til sidst, hvis sværene ikke er sprøde.

Klargør grøntsagerne og kog kartoflerne møre i letsaltet vand. Hak persille fint. Vend kartoflerne med olie og persille. Drys med salt. Pluk salaten i grove stykker. Anret salat, ærteskud og ærter i en skål, og top med syltede rødløg. Rør creme fraiche, citronsaft og sukker sammen. Smag til med salt og peber. Hæld lidt af dressingen over salaten – og server resten i en skål ved siden af. Server ribbensteg i skiver sammen med persillekartofler og salaten.



mad med mere

Uge 34



Kødpakke

Opskrift 3

Panerede skinkeschnitzler med sommergulerødder og ærter

Ingredienser:
4 skinkeschnitzler
1 bdt. sommergulerødder
1 dl vand
Salt
1 spsk. smør
2 dl ærter

Fremgangsmåde:
Steg schnitzlerne ca. 3 minutter på hver side ved jævn varme, så de bliver gyldne og sprøde.
Hæld vand, salt og smør i en dyb pande og damp gulerødderne i 2 minutter. Tilsæt ærterne og damp i yderligere 30 sekunder.

Server skinkeschnitzlerne og sommergrønt med nykogte eller brasede kartofler.



mad med mere

Uge 34



Kødpakke

Opskrift 4

Frikadeller med kartoffelsalat

Ingredienser:
800 g rørt fars
Smør og olie til stegning
800 g små kartofler (kogte og afkølede)
1 rød løg
2 dl creme fraiche 18 %
2 spsk. mayonnaise
1 bdt. purløg
1 spsk. hvidvinseddike (eller anden lys eddike)
1 spsk. sød fransk sennep
Sukker
Salt og peber
1 bdt. radiser
100 g edamamebønner

Fremgangsmåde:
Skær kartoflerne i mundrette stykker og klargør grøntsagerne. Hak løget og purløg helt fint. Rør creme fraiche, mayonnaise, eddike og sennep sammen og smag til med lidt sukker, salt og peber.
Hæld kartofler, purløg (gem lidt til pynt) og rød løg i dressingen og vend det hele sammen. Lad gerne kartoffelsalaten trække på køl indtil servering. Inden servering pyntes kartoffelsalat med radiser i skiver, edamamebønner og purløg.

Form frikadellerne og steg dem 4-5 minutter på hver side (afhængig af størrelse) til de har en gyldenbrun stegeskorpe.



mad med mere

Uge 34



Kødpakke

Opskrift 5

Slagter-færdigret

Ingredienser:
1 slagter-færdigret
Tilbehør

Fremgangsmåde:
Tilbered færdigretten efter anvisningen og server egnet tilbehør dertil.



mad med mere