



Kødpakke

Grillflæsk med persillesauce

Opskrift 1

Ingredienser:
1 kg. stegflæsk i skiver
1 kg nye kartofler
2 spsk. smør
2 spsk. hvedemel
5 dl mælk
1 bdt. persille
Revet muskatnød
Salt og hvid peber

Fremgangsmåde:
Smelt smør i en gryde ved middelvarme uden det bruner. Pisk melet i. Pisk dernæst mælk i lidt ad gangen indtil den rette konsistens opnås. Smag sovsen til med salt, hvid peber og lidt revet muskatnød. Hak persillen fint og rør den i til sidst. Grill eller steg flæsket til det er sprødt og server sammen med nykogte kartofler og persillesauce.



mad med mere

Uge 35



Kødpakke

Farsbrød med bagte løg

Opskrift 2

Ingredienser:
1 farsbrød
Bacon i skiver
8 mellemstore kartofler
4 løg
Olie
Salt og peber
Timian
Ærter

Fremgangsmåde:
Læg farsen midt i en bradepande og dæk med baconskiver. Klargør kartofler og løg – halver dem og læg dem med snitfladen opad rundt om farsen. Snitfladerne pensles med olie og drysses med salt og timian.
Bradepanden stilles i ovnen ved 200°C i 70 minutter til farsbrødet er færdigt og kartoflerne er gyldne. Server med kogte ærter.



mad med mere

Uge 35



Tarteletter med høns i asparges

Kødpakke

Opskrift 3

Ingredienser:
800 g høns i asparges
Tarteletter
Persille

Fremgangsmåde:
Varm høns i asparges op ved svag varme. Hak persillen. Lun tarteletterne – og server de lune skaller fyldt med høns i asparges. Drys med lidt hakket persille på toppen.



Frikadeller med et strejf af Mellemøsten

Kødpakke

Opskrift 4

Ingredienser:
600 g hakket kalve- og skinkekød
½ bdt. bredbladet persille
3 fed hvidløg
2 spsk. ras el hanout
1½ tsk. kanel
Salt og peber

350 g nudler
2 fed hvidløg
1 cm frisk ingefær
2 rødøg
50 g cashewnødder
Olivenolie
Salt og peber
3-4 spsk. sesamolie
150 g persillepesto (eller anden pesto)
Sorte sesamfrø til pynt
Friskhakket persille til pynt

Fremgangsmåde:
Rør kødet sammen med finthakket persille, presset hvidløg samt krydderier til en fars. Form farsen til 8 store frikadeller og steg dem gyldne på en pande.

Kog nudlerne efter anvisningen på pakken. Skær hvidløgsfed i tynde skiver og snit ingefær og løg fint. Rist cashewnødderne og hak dem groft. Sauter løg, hvidløg og ingefær i lidt olivenolie. Tilsæt de kogte nudler og sesamolie og bland godt. Tilsæt pestoen og krydr med salt og peber. Pynt med hakkede cashewnødder, sesamfrø og lidt frisk persille.

Server de nystegte frikadeller med de stegte nudler.



Kødpakke

Opskrift 5

Slagter-færdigret

Ingredienser:

600 g skinkekød i tern
4 dl. ris
2 løg
2 fed hvidløg
2 spsk. karry
2 dl kokosmælk
2 dl madlavningsfløde
2 dl vand
2 spsk. maizena
1 æble
Olie
Salt og peber

1 agurk
2 bananer
2 kogte æg
1 dl. kokosmel
1 dl. rosiner
1 ds. ananas
100 g peanuts
Mangochutney

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og hak løg og hvidløg fint. Brænd karryen af ved middelvarme og tilsæt olie, løg og hvidløg. Skru op og svits til løget er klart. Tilsæt kødet og steg til det har en god stegeskorpe. Hæld kokosmælk, madlavningsfløde og vand ved. Lad det simre i 30 minutter. Skær æblet i små tern og tilsæt det de sidste par minutter.

Kog risene efter anvisning på pakken. Agurk, bananer, ananas og kogte æg skæres i mindre stykker. Anret i hver sin skål. Hæld desuden rosiner, kokosmel og peanuts i hver sin skål.

Jævn saucen med lidt maizena rørt ud i vand og smag til med salt og peber. Server karrysaucen til de kogte ris sammen med alle lækkerierne i skålene og mangochutney.



mad med mere