



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Hamburgerryg

**Ingredienser:**  
1,2 kg hamburgerryg  
50-75 g blødt smør  
1 blomkål  
6 gulerødder  
800 g kartofler  
Sennep

**Fremgangsmåde:**  
Kom hamburgerryggen i en gryde med kogende vand, så det lige dækker. Bring vandet i kog igen og skum. Kog ved lav varme under låg i ca. 40 minutter. Tag gryden fra varmen og lad hamburgerryggen stå ca. 20 minutter i kogevandet. Tag kødet op og fjern nettet. Skær hamburgerryggen i tynde skiver.

Rør smørret med 1/2-1 spsk. kogende vand eller suppe til det har konsistens som en tyk creme. Kog kartofler og grøntsager. Server skiver af hamburgerryg med de kogte grøntsager og sennep.



mad med mere

Uge 38



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Skinkeschnitzler i fad

**Ingredienser:**  
4 skinkeschnitzler  
500 g champignon  
2 røde peberfrugter  
2 løg  
4 dl madlavningsfløde  
6-8 skiver bacon  
100 g ketchup  
3 tsk. paprika  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**  
Klargør grøntsagerne. Skær svampe i kvarte og peberfrugt samt løg i strimler. Brun schnitzlerne på en pande – og kom dem derefter op i et ildfast fad. På samme pande brunes champignon, peberfrugt og løg. Tilsæt madlavningsfløde, ketchup og krydderier. Lad det koge et par minutter og smag til. Hæld saucen over kødet i fadet. Læg baconen henover.

Kom retten i ovnen ved 200°C i 30 minutter. Kog risene efter anvisning på pakken og server sammen med skinkeschnitzlerne.



mad med mere

Uge 38



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Fyldt spidskål

#### Ingredienser:

600 g hakket kalve- og skinkekød  
2 små spidskål  
1 rød peberfrugt  
1 løg  
2 fed hvidløg  
1 æg  
Revet ost  
1 tsk. basilikum  
2 tsk. oregano  
Salt og peber

#### Fremgangsmåde:

Fjern de yderste blade fra spidskålene og kasser dem. Halver spidskålene på langs og tag det midterste af kålen ud, så der dannes en slags skål – gem det der er fjernet. Klargør de øvrige grøntsager og skær dem sammen med midten af spidskålen i små tern. Bland en fars af de snittede grøntsager, kød, æg og krydderier. Fyld farsen i de halverede kålhoveder og placer dem i et smurt ildfast fad. Drys med den revne ost. Hæld lidt vand i bunden af fadet og steg derefter de fyldte kålhoveder i ovnen i ca. 1½ time ved 175°C. Hold øje med at der hele tiden er lidt vand i fadet.

Server med kogt bulgur eller pasta.



mad med mere

Uge 38



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Frikadeller med spidskålssalat

#### Ingredienser:

800 g rørt fars  
Smør og olie til stegning  
250 g edamamebønner  
2 dl hytteost  
1 spsk. honning  
1 citron  
½ spidskål  
1 bdt. frisk dild  
Salt og peber

#### Fremgangsmåde:

Bland hytteost, honning, citronsaft og finthakket dild. Smag til med salt og peber. Snit spidskålen i tynde strimler. Bland bønnerne med spidskålen og vend det dernæst med hytteostcremen. Lad det trække mens frikadellerne steges.

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



mad med mere

Uge 38



## *Slagter-færdigret*

# *Kødpakke*

### *Opskrift 5*

**Ingredienser:**  
*1 slagter-færdigret*  
*Tilbehør*

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



mad med mere