



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Indianergryde

#### Ingredienser:

600 g hakket skinkekød  
1 løg  
1 porre  
3 fed hvidløg  
2 gulerødder  
½ hvidkålshoved eller 1 spidskål  
60 g smør  
1-2 spsk. karry – afhængig af styrke  
1 spsk. paprika  
3 spsk. tomatpuré  
4 dl bouillon  
Persille til pynt  
Salt og peber

#### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsager og hak løg og hvidløg fint. Riv gulerødder groft og snit kål i fine strimler. Smelt halvdelen af smørret og svits løg og hvidløg til de bliver klare. Tilsæt karry og paprika og lad det blive godt "brændt" af. Tilsæt det hakkede kød og svits til det er godt brunt. Hæld tomatpuré på og rør rundt. Dernæst tilsættes gulerod, kål og bouillon. Lad det simre uden låg til bouillonen er fordampet. Smag til med salt og peber. Rør det sidste smør ud i den varme ret lige inden servering og pynt med hakket persille.



mad med mere

Uge 39



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Cordon bleu med råstegte kartofler

#### Ingredienser:

4 kalve cordon bleu  
Smør til stegning  
800 g kartofler  
250 g grønne bønner

#### Fremgangsmåde:

Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun cordon bleuene 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem færdige – ca. 3-4 minutter på hver side.

Server med råstegte kartofler og kogte bønner.



mad med mere

Uge 39



## Kødpakke

### Opskrift 3

#### *Panderet med ris*

**Ingredienser:**

750 g panderet (med kalvekød og porrer)  
3 dl bouillon  
300 g champignon  
Ris

**Fremgangsmåde:**

Kog risene efter anvisning på pakken. Kog dem eventuelt i bouillon. Sauter panderetten i en stegegyde og tilsæt herefter bouillon. Lad det simre ca. 20 minutter til kødet er mørt. Svits champignon på en varm pande og server sammen med risene til panderetten.



mad med mere

Uge 39



## Kødpakke

### Opskrift 4

#### *Fyldt mørbrad med svampe og pasta*

**Ingredienser:**

1 fyldt mørbrad  
250 g champignon  
1 porre  
2½ dl piskefløde  
400 g pasta  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**

Klargør grøntsagerne. Skær champignon i halve og porren i ringe. Svits begge dele kort på en pande. Læg grøntsagerne sammen med den fyldte mørbrad i et smurt ovnfast fad. Bages i ovnen ved 175°C varmluft i 20-25 minutter. Kog pastaen efter anvisningen. Når mørbraden er færdig, hældes væden sammen med grøntsagerne over i en pande. Tilsæt fløde og lad det koge op. Smag til med salt og peber.



mad med mere

Uge 39



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Bankekød med mos

#### Ingredienser:

600 g bankekød  
2 løg  
100 g mel  
5 laurbærblade  
10 hele peberkorn  
50 g margarine  
1 l kalvebouillon  
Syltede asier  
1 kg kartofler  
1½ dl mælk  
50 g smør  
1 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber

#### Fremgangsmåde:

Vend kødskiverne i mel og brun dem af i en stegegyde – eventuelt af flere omgange. Tilsæt løg i skiver, laurbær og peberkorn samt bouillon. Læg låg på og lad det simre 1½-2 timer. Kødet skal være så mørt, at det kan rives fra hinanden. Rør forsigtigt i gryden undervejs, så det ikke brænder på.

Kog de skrællede kartofler godt møre (uden salt). Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smør og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.

Server med syltede asier.



mad med mere