



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Shepherds Pie

**Ingredienser:**  
600 g hakket oksekød  
1 stort løg  
3 gulerødder  
3 stængler bladselleri  
2 fed hvidløg  
3 spsk. tomatpuré  
3 dl oksebouillon  
1 dl rødvin  
2 spsk. worcestershire sauce  
1 tsk. timian  
1 tsk. rosmarin  
Smør til stegning  
1 bdt. persille  
Salt og peber

**Kartoffelmos**  
1 kg kartofler  
75 g smør  
½ dl sødmælk  
Salt og peber

#### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne. Hak løg og hvidløg fint. Riv gulerødder og bladselleri groft. Svits løg i en gryde med smør til de er klare og bløde. Tilsæt kød og brun det godt ved høj varme. Tilsæt gulerødder, bladselleri, hvidløg, tomatpuré, rødvin, worcestershiresauce, bouillon samt timian, rosmarin, salt og peber. Lad det koge op, skru derefter ned for varmen, og lad det simre uden låg i 15-20 minutter.

Kog kartoflerne uden salt til de er møre. Pisk med en håndmikser og tilsæt smør. Hæld mælken i lidt efter lidt og smag til med salt og peber. Fordel kødsaucen i et smurt ovnfast fad – og læg et låg af kartoffelmos henover. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C varmluft i 30-40 minutter til overfladen er gylden.

Inden servering drysses med finthakket persille.



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Skinke cordon bleu

**Ingredienser:**  
4 skinke cordon bleu  
Smør til stegning  
400 g pastaskruer  
300 g grønne bønner  
150 g grøn pesto

#### 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.

Kog pastaskruerne efter anvisningen. Kog de grønne bønner i en gryde i et par minutter – de skal stadig have bid. Skyl med koldt vand og afdryp. Vend pasta, bønner og pesto sammen.



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Sydlandsk skinkegryde

#### Ingredienser:

600 g skinkekød i tern  
Olivenolie  
1 bdt. forårsløg  
1 rødløg  
1 aubergine  
1 squash  
1 ds. hakkede, flåede tomater  
2 dl bouillon  
1½ tsk. rosmarin  
Salt og peber  
Sorte oliven uden sten  
Ris

#### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne. Skær aubergine og squash i grove tern og snit forårsløg og rødløg i mindre stykker. Opvarm olien i en gryde og brun skinketernene godt på alle sider. Tilsæt forårsløg, rødløg, squash samt aubergine og lad det stege med ca. 5 minutter. Tilsæt flåede tomater, rosmarin og bouillon. Lad det simre i 20-25 minutter til både kød og grøntsager er møre. Smag til med salt og peber.

Server med kogte ris og sorte oliven.



mad med mere

Uge 40



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Citronskinke med blomkål og ærter

#### Ingredienser:

1 citronskinke  
1 blomkål  
200 g ærter  
800 g kartofler  
Olie til stegning  
Salt og peber

#### Fremgangsmåde:

Vand i en gryde bringes i kog. Kog skinken i 20 minutter – lad den trække i gryden yderligere i 20 minutter. Imens dampes blomkål i buketter og ærterne. Råsteg kartofler i skiver og server sammen med skinken skåret i tynde skiver.



mad med mere

Uge 40

## *Brændende kærlighed*



# *Kødpakke*

## *Opskrift 5*

### **Ingredienser:**

*1 kg bacon*

*3 løg*

*Olie til stegning*

*1 kg kartofler*

*75 g smør*

*½ dl sødmælk*

*Salt og peber*

*Purløg*

*Syltede rødbeder*

### **Fremgangsmåde:**

Skær løg i skiver og bacon i tern. Kog kartoflerne uden salt til de er møre. Pisk med en håndmikser og tilsæt smør. Hæld mælken i lidt efter lidt og smag til med salt og peber. Steg bacon på en meget varm pande i lidt olie til ternene er sprøde og gyldne. Afdryp på et stykke køkkenrulle. Tør panden af med køkkenrulle og steg løgene ved middel varme i det opskydende fedt.

Anret den luftige kartoffelmos med stegte løg og bacon. Pynt med hakket purløg. Server med syltede rødbeder.



mad med mere