



Kødpakke

Opskrift 1

Græske deller

Ingredienser:

600 g hakket skinkekød
12 soltørrede tomater i olie + lidt af olie
½ tsk. salt
1 stort løg
2 fed hvidløg
1 tsk. rosmarin
Friskkværnet peber
100 g feta
Olie til stegning
1 kg kartofler
2½ dl græsk yoghurt 10%
1 agurker
2 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Hak tomater, løg og hvidløg fint. Rør kødet med salt i ca. 1 minut. Kom løg, hvidløg, rosmarin og peber i. Rør de hakkede tomater i farsen sammen med lidt af olien. Smuldr fetaen og vend den i farsen. Lad farsen trække i køleskabet i ca. 15-30 minutter. Form farsen til aflange frikadeller. Lad olien blive varm i en pande og steg frikadellerne på tre sider ved jævn varme til de er gyldne og sprøde.

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

Server med ovnbagte kartofler.



Kødpakke

Opskrift 2

Shepherds Pie

Ingredienser:

1 Shepherds Pie
Efterårssalat

Fremgangsmåde:

Bag Shepherds Pie i 30-40 minutter ved 200°C almindelig varme – indtil toppen er gylden. Læg lidt tid til, hvis den kommer direkte fra køleskabet. Server med en efterårssalat.



Kødpakke

Opskrift 3

Efterårsgryde

Ingredienser:

600 g hakket kalve- og skinkekød
Olie til stegning
2 tsk. karry
1 stort løg
1 porre
500 g kartofler
4 gulerødder
300 g hvidkål
8 dl svinebouillon
Salt og peber
100 g ægnudler

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og skær kartofler, løg og gulerødder i mindre tern. Skær porren i skiver og snit hvidkål fint. Svits kødet i lidt olie i en varm gryde. Tilsæt karry og "brænd" det af. Tilsæt løg, porrer, kartofler, gulerødder, hvidkål samt bouillon, salt og peber. Læg låg på gryden. Kog det 12-15 minutter ved middel varme. Læg ægnudlerne i gryden – sørg for at de kommer ned under væsken. Kog videre under låg i ca. 4-5 minutter. Smag til med salt, peber og karry.



mad med mere

Uge 42



Kødpakke

Opskrift 4

Stegt flæsk med persillesauce

Ingredienser:

1 kg stegeflæsk i skiver
1 kg 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. Steg flæsket til det er sprødt og server sammen med nykogte kartofler og persillesauce.



mad med mere

Uge 42



Forloren hare

Kødpakke

Opskrift 5

Ingredienser:
1 forloren hare
2 spsk. ribsgelé
5 dl sødmælk
50 g smør
2 spsk. hvedemel
100 g Dana Blue
Salt og peber
Kulør
Kartofler

Fremgangsmåde:
Placer haren i et fad og sæt det i ovnen ved 180°C varmluft i 40 minutter. Hæld lidt vand i bunden af fadet. Imens tilberedes sovsen. Hæld sødmælk i en gryde sammen med smør. Varm gryden op under omrøring. Når smørret er smeltet, tilsættes salt, peber, ribsgelé og Dana Blue. Rør godt og jævn sovsen med en meljævning. Tilsæt kulør. Når haren har været i ovnen i ca. 30 minutter, hældes sovsen ved.

Server med kogte kartofler.



mad med mere