



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Hakket okse med låg af kartofler

**Ingredienser:**  
600 g kartofler  
600 g hakket oksekød  
2 løg  
2 fed hvidløg  
Olie til stegning  
1 tsk. oregano  
1 tsk. timian  
3 gulerødder  
1 squash  
1 ds. hakkede tomater  
3 dl creme fraiche 18%  
150 g revet ost  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**  
Klargør grøntsagerne og skær kartofler i tynde skiver. Kog dem i letsaltet vand i 5 minutter. Afdryp. Riv gulerødder og squash groft. Hak løg og hvidløg fint og steg det på en pande i lidt olie uden at det tager farve. Tilsæt det hakkede kød og brun grundigt. Bland gulerødder, squash, tomater og krydderier i. Lad det småsimre i 10 minutter og smag herefter til med salt og peber. Hæld kødsovsen i et smurt ovnfast fad. Læg kartoffelskiverne henover og fordel creme fraiche herpå. Krydr med salt og peber og drys med revet ost. Sæt fadet i ovnen ved 225°C i ca. 20 minutter eller til osten er gylden.

Server med groft brød.



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Frikadeller med brun sovs

**Ingredienser:**  
800 g rørt fars  
Smør og olie til stegning  
3 dl bouillon (svin eller grøntsags)  
1 dl fløde  
Salt og peber  
Maizena  
Madkulør

**Tilbehør:**  
Kogte kartofler  
Rødkål

**Fremgangsmåde:**  
Form frikadellerne og steg dem i en blanding af olie og smør i 4-5 minutter på hver side (afhængig af størrelse) til de har en gyldenbrun stegeskorpe. Tag frikadellerne af panden – lad fedt og smuldr sidde på panden og hæld derefter bouillon på. Brug en palet til at skrabe al smuldr af og rør rundt, så det opløses og koger ud i vandet og sovsen. Tilsæt fløde og lad det koge godt igennem. Jævn eventuelt sovsen med lidt maizena og hæld kulør i til den ønskede farve. Smag til med salt og peber.

Server med kogte kartofler og rødkål.



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Rødvinsmarineret nakkefilet med ovngrønt

#### Ingredienser:

1 kg rødvinsmarineret nakkefilet  
Olie  
4 rødløg  
800 g blandede rodfrugter  
(ex. rødbeder, pastinak, selleri og persillerødder)  
Rosmarin  
Salt  
Friskkværnet peber

#### Fremgangsmåde:

Brun nakkefileten grundigt på alle sider på en pande i lidt olie. Læg den i et ovnfast fad og steg den i ovnen i cirka 1,5 time ved 185°C varmluft. Kernetemperaturen skal være 80 grader. Klargør rodfrugter og løg. Skær ud i grove stykker og vend med lidt olie. Krydr med salt, peber og rosmarin. Hæld dem på en bageplade og bag i ovnen den sidste times tid af nakkefiletens stegetid.



mad med mere

Uge 49



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Koteletter i fad

#### Ingredienser:

4 slagterkoteletter  
250 g champignon  
1 squash  
1 løg  
1 fed hvidløg  
3 gulerødder  
2 dåser hakkede tomater  
2½ dl fløde  
3 stilke timian  
Olie til stegning  
Salt og peber

#### Tilbehør:

Ris

#### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og skær champignoner og squash i skiver. Varm en pande op og kom olie på. Brun koteletterne godt og kom dem i et ovnfast fad. Krydr med salt og peber. Hæld lidt ekstra olie på panden og svits champignoner og squash til det får lidt farve. Hæld dem dernæst ovenpå koteletterne. Krydr med salt og peber. Hak løg og hvidløg fint og riv gulerødderne groft. Hæld lidt olie på panden og brun løg, hvidløg og timian. Tilsæt de revne gulerødder, fløde og de hakkede tomater. Lad sovsen småkoge i 8-10 minutter, smag til med salt og peber og hæld den derefter over koteletterne. Kom retten i ovnen i 20 minutter ved 180°C.

Server med kogte ris.



mad med mere

Uge 49



# Kødpakke

## Opskrift 5

## Rullesteg

### Ingredienser:

1 kg rullesteg

Smør til stegning

2 løg

3 dl vand

3-4 stilke frisk timian

2 laurbærblade

Salt

Peber

Maizena

Kulør

### Fremgangsmåde:

Pil og hak løgene groft. Brun rullestegen i smørret i en stegegryde. Tag den op og brun løgene. Læg kødet tilbage i gryden og hæld vand ved sammen med timian, laurbærblade, salt og peber. Lad stegen småstege i ca. 1½ time under låg. Vend stegen et par gange. Når rullestegen er færdig, tages den op og stegeskyen sies og skummes for fedt. Lad den koge igennem og jævn med maizena. Hæld eventuelt et par dråber kulør i. Server med kogte kartofler og gulerødder samt agurkesalat.

### Tilbehør:

Kartofler

Gulerødder

Agurkesalat



mad med mere