



Kødpakke

Opskrift 1

Fyldte pandekager

Ingredienser:

600 g hakket oksekød
2 løg
4 fed hvidløg
2 tsk. stødt spidskommen
2 tsk. stødt koriander
2 gulero
2 squash
6 tomater
½ dl vand
1 ds. majs
200 g reven ost
Olie til stegning
Salt og friskkværnet peber

Tilbehør:

8 pandekager (evt. hjemmebagte)
Salsa
Grøn salat

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsager og hak løg samt hvidløg fint. Gulerødder og squash rives groft. Skær tomater i små tern. Brun oksekødet i lidt olie på en varm pande. Når det er godt brunet, skrues lidt ned for varmen. Tilsæt løg og hvidløg samt spidskommen og koriander. Steg godt igennem til løgene er klare og bløde. Kom gulero, squash, tomater, majs og vand på panden. Lad det simre uden låg i 15 minutter. Smag til med salt og peber. Fordel fyldet i pandekagerne. Rul dem sammen og læg dem i et fad med samlingen nedad. Drys med revet ost og bag dem ved 225°C varmluft til osten er smeltet og gylden.

Server med salsa og eventuelt en grøn salat.



Kødpakke

Opskrift 2

Græske deller

Ingredienser:

600 g hakket skinke
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

2½ dl græsk yoghurt 10%
1 agurk
2 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie
Salt og peber

Tilbehør:

Ovnstegte kartofler

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. 30 minutter. Form farsen til aflange frikadeller. Lad olien blive varm på 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. Presset hvidløg, olivenolie og græsk yoghurt røres sammen og smages til med salt og peber. Rør agurken i til sidst.

Server med ovnbagte kartofler.



Kødpakke

Farsbrød med hasselback kartofler

Opskrift 3

Ingredienser:
Farsbrød
800 g tomatsoauce
700 g kartofler
1 spsk. olivenolie
2 tsk. salt
250 g champignon

Fremgangsmåde:
Læg farsbrødet i et passende fad og hæld tomatsoaucen over, så den også dækker bunden af fadet. Skræl kartoflerne, og skær et lille stykke af bunden på hver, så de ligger stabilt. Skær smalle, dybe riller uden at skære helt igennem. Pensl med olie og krydr med salt. Læg kartoflerne rundt om farsbrødet i fadet. Sæt fadet i ovnen ved 200°C i ca. 50 minutter til farsbrødet er gennemstegt og kartoflerne gyldne.

De hele champignon ristes på en varm pande og serveres til farsbrødet.



Kødpakke

Lynstegt kalv med grønt

Opskrift 4

Ingredienser:
600 g kalvekød i strimler
1 spidskål
2 løg
2 tsk. sukker
Saft af 1 lime
2 fed hvidløg
1 tsk. friskrevet ingefær
Salt og peber
Olie til stegning
Cashewnødder

Tilbehør:
Kogte ris

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og snit løg og spidskål i fine strimler. Krydr kalvekødet med salt og peber og brun det på panden i olie. Læg det til side. Svits løg og spidskål på samme pande i lidt olie. Kom kødet på panden og vend rundt. Bland sukker, ingefær, lime og hvidløg i en skål og vend rundt med kød og grønt på panden.

Server med kogte ris og pynt med hakkede cashewnødder.



Kødpakke

Opskrift 5

Kylling med søde kartofler

Ingredienser:

4 kyllingelår
800 g søde kartofler
1 tsk. rosmarin
Salt og peber
1 fed hvidløg
2 dl creme fraiche 18%
1 bdt. frisk persille
100 g fetaost
Kerner fra 1 granatæble
Olie

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og skær de søde kartofler i brede strimler eller både. Pensl kyllingelårene med olie og krydr med salt, peber og rosmarin. Vend de søde pommes frites stænger med olie, salt og peber. Fordel dem rundt om kyllingerne. Sæt det hele i ovnen ved 190°C varmluft i 35-40 minutter. Vend pommes frites halvvejs i stegetiden. Hak persillen fint og mos hvidløget. Halvdelen af persille røres i creme fraichen sammen med hvidløg. Smag til med salt og peber. Inden servering drysses kartoflerne med smuldret feta, granatæblekerner og frisk persille. Server med hvidløgsdressingen til.



mad med mere