



Kødpakke

Opskrift 1

Indianergryde

Ingredienser:

600 g hakket skinkekød
1 løg
1 porre
3 fed hvidløg
2 gulerødder
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 bouillon 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 27



Kødpakke

Opskrift 2

Barbecueben med hasselback kartofler og spidskålsslaw

Ingredienser:

2 barbecueben
1 kg kartofler
50 g smør
Friske krydderurter
1 lille spidskål
2 gulerødder
2 stilke bladselleri
1-1½ dl creme fraiche 18%
1 tsk. sukker
1 tsk. lys vineddike
1 tsk. spidskommen
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Riv gulerødder og snit spidskål og bladselleri fint. Rør creme fraiche sammen med sukker, vineddike og spidskommen. Smag til med salt og peber. Vend dressingen i grøntsagerne.

Smelt smør i en gryde. Sluk for varmen og tilsæt finthakket hvidløg og krydderurter. Skræl kartoflerne og skær tynde skiver ca. 2/3 ned i kartoflen. Sæt kartoflerne tæt i et smurt ovnfast fad. Pensl med smørblandingen og bag kartoflerne i ovnen en times tid ved 180°C varmluft til de er gyldne og sprøde. Pensl med smørblandingen et par gange. Drys til med salt.

Grill benene til de er varme og har fået lækre grillstriber. Server sammen med nykogte kartofler.



mad med mere

Uge 27



Kalkun med sommergrønt

Kødpakke

Opskrift 3

Ingredienser:
4 marinerede kalkunschnitzler
1 squash
2 rødløg
4 store røde tomater
1 bdt. forårsløg
4 majsølber
1 dl olivenolie
Salt og peber

Tilbehør:
Groft brød

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne. Squash skæres i 2 cm tykke skiver, rødløg skæres i kvarte, majsølber deles i tre og tomater halveres. Pensl alle grøntsager med olie og krydr med salt og peber. Grill over direkte varme til de er møre. Vend ofte. Kalkunschnitzlerne grilles ligeledes ved direkte varme i 5-6 minutter på hver side (afhængig af tykkelse). Vend hyppigt.

Server med groft brød.



mad med mere

Uge 27



Hakkebøf med hjemmelavede pommes frites

Kødpakke

Opskrift 4

Ingredienser:
4 kødkvægshakkebøffer med bacon
6 store bagekartofler
½ dl olivenolie
3 tsk. groft salt
Lidt timian

Tilbehør:
Bearnaisesauce

Fremgangsmåde:
Skær siderne af bagekartoflerne og skær kartoflerne i pommes frites stænger. Læg stængerne i en skål med iskoldt vand i mindst 30 minutter – gerne længere. Tør herefter kartoffelstængerne rigtig godt. Kom stængerne i en skål og vend med olivenolie, timian og groft salt. Læg kartoffelstængerne på en bageplade med bagepapir – spred dem godt ud så de ikke rører hinanden. Bag fritterne ved 220°C grader varmluft i cirka 30-40 minutter til de er gyldne. Vend eventuelt undervejs.

Server de stegte hakkebøffer med de hjemmelavede pommes frites og en god bearnaisesauce.



mad med mere

Uge 27



Gourmethotdogs

Opskrift 5

Ingredienser:

8 wienerpølser
8 brioche hotdogbrød
1 agurk
4 rødløg
2 dl klar eddike
1 dl vand
5 spsk. rørsukker
1 tsk. flagesalt
10 hele peberkorn
4 løg
Lidt hvedemel
1 tsk. flagesalt
Olie til friturestegning

Fremgangsmåde:

Agurker samt halverede rødløg skæres i fine tynde skiver. Eddike, vand, rørsukker, peberkorn og salt bringes i kog og overhældes agurker eller rødløg (hver for sig). Lad dem trække minimum 30 minutter – men gerne længere.

Pil løgene og skær dem i skiver – adskil de enkelte ringe. Vend løgringene med hvedemel og salt – alle ringe skal være dækket. Varm olien op til 180 grader. Læg forsigtigt med en hulske en lille portion løgringe ned i den varme olie. Når løgringene får en brun overflade, tages de op og lægges til afdrypning på køkkenrulle. Forsæt til alle løgringe er friterede. Giv dem eventuelt lidt ekstra salt mens de stadig er varme.

Grill pølserne så de får en gylden og sprød overflade. Varm brødene og server sammen med ketchup, sennep, remoulade, syltede rødløg, agurker og friterede løg.



mad med mere