



Kødpakke

Opskrift 1

Hamburgerryg

Ingredienser:
1 hamburgerryg
50-75 g blødt smør
1 blomkål
6 gulerødder
800 g kartofler
Sennep

Fremgangsmåde:
Kom hamburgerryggen i en gryde med kogende vand, så det lige dækker. Bring vandet i kog igen og skum. Kog ved lav varme under låg i ca. 40 minutter. Tag gryden fra varmen og lad hamburgerryggen stå ca. 20 minutter i kogevandet. Tag kødet op og fjern nettet. Skær hamburgerryggen i tynde skiver.

Rør smørret med 1/2-1 spsk. kogende vand eller suppe til det har konsistens som en tyk creme. Kog kartofler og grøntsager. Server skiver af hamburgerryg med de kogte grøntsager og sennep.



mad med mere

Uge 38



Kødpakke

Opskrift 2

Skinkeschnitzler med svampesauce

Ingredienser:
4 skinkeschnitzler
400 g brune champignon
6 fed hvidløg
8 salvieblade
Smør til stegning
1 1/2 dl grøntsagsbouillon
2 dl fløde
Salt og peber

Tilbehør:
Råstegte kartofler

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og skær svampene i skiver. Hak hvidløg fint og skær salvie i fine strimler. Krydr schnitzlerne med salt og peber og brun dem på en varm pande. Læg dem til side. Kom smør og salvie på panden og rist i 1-2 minutter. Tilsæt hvidløg og svampe og sauter dem med ved middelvarme til væden er fordampet. Tilsæt bouillon og fløde. Krydr med salt og peber. Læg schnitzlerne ned i saucen og lad dem småsimre i 5-8 minutter (afhængig af tykkelse). Smag saucen til og server med råstegte kartofler.



mad med mere

Uge 38



Kødpakke

Opskrift 3

Kål og hakket kød i ovn

Ingredienser:

600 g hakket kalv og gris

Olie til stegning

3 porrer

4 fed hvidløg

4 tsk. karry

1 tsk. spidskommen

1/2 tsk. cayennepeber

4 dl kalvebouillon

1 spidskål

4 gulerødder

Salt og peber

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne. Porrer skæres i tynde skiver og hvidløg hakket fint. Spidskål snittes i tynde strimler og gulerødder rives groft. Brænd karry, cayennepeber og spidskommen på panden og tilsæt dernæst olie og kødet. Brun grundigt. Kom porrer og hvidløg ved og lad det svitse et par minutter og hæld kalvebouillon ved. Smag til med salt og peber. Hæld blandingen i et ovnfast fad. Svits spidskål og gulerødder et par minutter så kålen falder sammen. Krydr med salt og peber. Læg det over kødet og vend rundt. Sæt fadet i ovnen ved 190°C varmluft i 45 minutter.



mad med mere

Uge 38



Kødpakke

Opskrift 4

Farspandekage

Ingredienser:

800 g rørt fars

Smør til stegning

2 røde peberfrugter

3 gulerødder

4 forårsløg

Salt og peber

Tilbehør:

Rugbrød

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og riv gulerødder groft. Skær forårsløg og peberfrugt i tynde skiver. Lad smørret blive gyldent i en stor stegepande. Bred farsen ud i panden og bag den som en stor pandekage. Den skal have 8-10 minutter på hver side ved jævn varme. Vend den eventuelt med hjælp af et skærebret eller en stor tallerken.

Svits grøntsagerne i ca. 1 minut ved kraftig varme i lidt smør. Vend rundt hele tiden. Skru ned og steg videre i yderligere nogle minutter. Smag til med salt og peber. Fordel grøntsagerne på den færdige farspandekage. Skær i lagkagestykker og server med rugbrød til.



mad med mere

Uge 38



Kødpakke

Opskrift 5

Rødvinsbraiserede kæber

Ingredienser:

800 g kæber af gris
Salt og peber
100 g bacon
3 løg
2 fed hvidløg
3 gulerødder
3 stilke bladselleri
Smør til stegning
70 g tomatpuré
3 dl rødvin
2 laurbærblade
4 stilke frisk timian
5 dl oksebouillon

Tilbehør:

Kartoffel- eller rodfrugtemos
Syltede rødbeder

Fremgangsmåde:

Krydr kæberne med salt og peber. Skær bacon i tern. Klargør grøntsagerne og hak løg og hvidløg groft. Skær gulerødder og bladselleri i små tern. Steg baconterne gyldne på i en stegegryde (der kan tåle ovn). Sæt bacon til side. Tilsæt smør og brun kæberne grundigt. Tag dem op og svits skalotteløg, hvidløg og grøntsager til løgene begynder at tage farve. Rør tomatpuré i. Tilsæt rødvin, og lad det koge i nogle minutter. Læg svinekæber og bacon tilbage i gryden sammen med laurbærblade og timiankviste. Hæld bouillon i gryden, så kød og grøntsager lige præcis er dækket af væske. Bring i kog. Sæt gryden med låg på i ovnen ved 130°C varmluft i 2½ time.

Server med mos og syltede rødbeder.



mad med mere