



Kødpakke

Farsbrød med flødestuede kartofler

Opskrift 1

Ingredienser:

1 farsbrød
1,2 kg kartofler
2 løg eller porrer
4 fed hvidløg
5 dl fløde
Lidt revet muskatnød
Salt og peber

Tilbehør:

Tomat- eller bønnesalat

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og skær kartoflerne i tynde skiver. Løg (eller porrer) og hvidløg skæres ligeledes i meget tynde skiver. Fordel kartofler, løg og hvidløg i et smurt ovnfast fad. Krydr med salt, peber og lidt muskatnød. Hæld fløden over. Sæt fadet i ovnen ved 190°C varmluft. Efter en times tid er flødekartoflerne færdige.

Læg farsbrødet i en lille bradepande og bag i ovnen i ca. 35 minutter til det er gennemstegt.



Kødpakke

Gullasch

Opskrift 2

Ingredienser:

800 g gullasch
4 løg
3 gulerødder
1 rød peberfrugt
2 fed hvidløg
3 spsk. olie til stegning
2-3 spsk. hvedemel
Salt og peber
1 stor spsk. mild paprika
½ tsk. rosenpaprika
½ tsk. spidskommen
1 laurbærblad
1 spsk. tomatpuré
1 ds. hakkede tomater
3-4 dl vand
½ tsk. sukker

Tilbehør:

Kartoffelmos

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og skær løgene i tynde både. Skær gulerødderne i skiver og hak peberfrugt og hvidløg meget fint. Sauter alle grøntsagerne i halvdelen af olien i en stegegryde. Tag grøntsagerne op og kom resten af olien i gryden. Vend kødet i mel krydret med salt og peber. Ryst det overskydende mel af. Brun kødet grundigt – eventuelt ad to omgange. Tilsæt grøntsagerne, de to slags paprika og spidskommen, laurbærblad, tomatpuré, tomater og vand samt salt, peber og sukker. Lad gullaschen simre i en times tid til kødet er mørt.

Server sammen med kartoffelmos.



Kødpakke

Opskrift 3

Risret – one pot

Ingredienser:
600 g hakket kalv og gris
150 g cocktailpølser
2 løg
1 spsk. karry
4 dl ris
8 dl vand
1 bouillontering
2½ dl madlavningsfløde
1 rød peberfrugt
400 g grønne bønner
Salt og peber
Mangochutney

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og skær løg i tynde skiver. Skær peberfrugt i tern. Brun kødet grundigt i en stegegryde sammen med løg og karry. Tilsæt pølser og steg dem lidt med. Tilsæt ris, vand og bouillontering. Vend det sammen. Bring det i kog. Tilsæt grøntsager og fløde. Lad retten simre i 12 minutter under låg ved svag varme. Sluk for varmen – men lad gryden stå med låget på i yderligere 12 minutter. Kogetiden skal tilpasses risenes kogetid. Smag til med salt og peber. Server med mangochutney



Kødpakke

Opskrift 4

Koteletter i fad med grønt

Ingredienser:
6 fadkoteletter
2 rødøg
500 g små kartofler
250 g champignon
6 soltørrede tomater i olie
2½ dl piskefløde
2 dl kalvefond (eller bouillon)
1 potte timian
Olie til stegning
Salt og peber

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og skær rødøg i mindre både. Halver kartoflerne og champignoner. Læg alle grøntsager i et smurt ovnfast fad. Soltørrede tomater snittes i tynde strimler og lægges i fadet sammen med frisk timian. Hæld fløden ved sammen med fond. Krydr med salt og peber. Sæt i ovnen ved 200°C i 30-35 minutter.

Brun koteletterne på en pande i lidt olie ved høj varme ganske kort på begge sider. Krydr med salt og peber. Tag fadet ud af ovnen (efter de 25-30 minutter) og læg koteletterne ovenpå. Dæk fadet med sølvpapir og stil det tilbage i ovnen. Giv det yderligere 10-15 minutter til koteletterne er færdigstegte.



Kæmpe burgere

Opskrift 5

Ingredienser:
4 XL hakkebøffer
4 store burgerboller
½ agurk
2 tomater
1 løg
1 hjertesalat
Burgerdressing

Fremgangsmåde:
Steg bøfferne på en varm pande i smør. Krydr dem – og brug eventuelt lidt grillkrydderi. Klargør grøntsagerne og skær agurk, løg og tomater i tynde skiver. Pluk hjertesalaten. Anret så burgerne samles omkring bordet. Varm burgerbollerne og server med jeres yndlingsdressinger.



mad med mere