



Kødpakke

Opskrift 1

Asiatisk kødsovs

Ingredienser:
600 g hakket skinkekød
Olie til stegning
1½ tsk. five-spice
½ tsk. chilipulver
2 fed hvidløg
3 dl grøntsagsbouillon
4 spsk. soyasauce
1 spsk. brun farin
1 stjerneanis
½ lime
Maizena
5 forårsløg
400 g edamanebønner (uden skal)

Tilbehør:
Kogte ris

Fremgangsmåde:
Brun kødet grundigt ved høj varme i lidt olie i en stegegryde. Tilsæt krydderier og finthakket hvidløg og lad det stege med et øjeblik. Tilsæt bouillon, soyasauce, brun farin og stjerneanis. Bring det i kog og lad det simre ved lav varme i ca. 15-20 minutter. Jævn eventuelt med lidt maizena. Vend edamanebønnerne i og lad dem varme igennem. Smag til med salt og limesaft. Top med forårsløg skåret i passende stykker. Server med ris.



Kødpakke

Opskrift 2

Roastbeef med bearnaisekartofler

Ingredienser:
1 roastbeef
Salt og peber
Smør til stegning
1 dl vand

900 g kartofler
2½ dl fløde
3 spsk. bearnaiseessens
2 spsk. friskhakket estragon
2 tsk. sukker
Salt og peber

Tilbehør:
Efterårssalat

Fremgangsmåde:
Brun kødet på alle sider i gyldent smør på en pande – 3-4 minutter i alt. Læg roastbeefen i en lille bradepande og sæt et stegetermometer i stegen. Drys med salt og peber. Kog panden af med vandet og hæld det ved kødet. Steg midt i ovnen ved 175°C alm. ovn i ca. 30 minutter (afhængig af tykkelsen) til en kerntemperatur på 55 grader (rosa). Lad stegen hvile tildækket i ca. ½ time inden den skæres i skiver.

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Giv dem et opkog i letsaltet vand. Hæld herefter vandet fra og fordel kartoflerne i et ildfast fad. Bland fløde, bearnaiseessens, estragon og sukker. Smag til med salt og peber og evt. lidt mere essens eller sukker. Hæld fløden ud over kartoflerne og bag i ovnen i ca. 30 minutter ved 210°C varmluft til kartoflerne er møre og gyldne på toppen.



Kødpakke

Opskrift 3

Kødboller i tomatsauce

Ingredienser:

600 g hakket kalve- og grisekød

1½ tsk. salt

1½ tsk. stødt spidskommen

¾ tsk. cayennepeber

1 knsp. kanel

2 æg

3 spsk. hvedemel

¾ dl letmælk

2 løg

2 fed hvidløg

Smør til stegning

½ tsk. cayennepeber

2 ds. hakkede tomater

Sukker

Salt

500 g pastabånd

Revet parmesanost

Frisk basilikum

Fremgangsmåde:

Rør kødet med salt, spidskommen, kanel, og cayennepeber. Rør æg, mel og mælk i farsen. Lad den hvile på køl i 20 minutter.

Hak løg og hvidløg fint og svits ved middel varme i en stegegyde i lidt smør. Løgene skal blive klare uden at tage farve. Tilsæt cayennepeber og dernæst hakkede tomater, sukker og salt. Kog sauceen ved jævn varme og under låg i ca. 10 minutter. Smag tomatsauceen til. Form farsen til kødboller på størrelse med en valnød. Læg dem forsigtigt ned i tomatsauceen. Kog kødbollerne ved svag varme og under låg i ca. 10 minutter. De sørger mod overfladen, når de er færdige. Pynt med frisk basilikum og server med kogt pasta og revet parmesan.



mad med mere

Uge 42



Kødpakke

Opskrift 4

Burger med stegt flæsk

Ingredienser:

1 kg stegeflæsk

8 mindre burgerboller

Feldsalat

Agurk

Mayonnaise

Syltede rødløg

Fremgangsmåde:

Grill stegeflæsken så det bliver sprødt og gyldnet. Varm burgerbollerne og smør dem med mayonnaise eller lignende. Saml med feldsalat, agurk i skiver, et par stykker stegt flæsk og syltede rødløg.



mad med mere

Uge 42



Forloren hare

Kødpakke

Opskrift 5

Ingredienser:
1 forloren hare
2 spsk. ribsgele
5 dl sødmælk
50 g smør
2 spsk. hvedemel
100 g Dana Blue
Salt og peber
Kulør

Fremgangsmåde:

Placer haren i et fad og sæt det i ovnen ved 180°C varmluft i 40 minutter. Hæld lidt vand i bunden af fadet. Imens tilberedes sovsen. Hæld sødmælk i en gryde sammen med smør. Varm gryden op under omrøring. Når smørret er smeltet, tilsættes salt, peber, ribsgele og Dana Blue. Rør godt og jævn sovsen med en meljævning. Tilsæt kulør. Når haren har været i ovnen i ca. 30 minutter, hældes sovsen ved.

Tilbehør:

Kogte eller råstegte kartofler



mad med mere