



## Kødpakke

### Pastafad med hakket oksekød

#### Opskrift 1

**Ingredienser:**  
600 g hakket oksekød  
500 g pastaskruer  
2 løg  
2 tsk. paprika  
4 røde peberfrugter  
500 g cherrytomater  
3 dl madlavningsfløde  
250 g revet cheddar  
Salt og peber

**Tilbehør:**  
En grøn salat

**Fremgangsmåde:**  
Kog pastaen efter anvisning på pakken – men træk 2 minutter fra. Gem 1,5 dl af kogevandet. Afdryp. Klargør grøntsagerne og skær peberfrugter i tern. Halver tomatene og snit løgene fint. Brun kødet grundigt på en pande og tilsæt løg og paprika. Svits videre et par minutter under omrøring. Smag til med salt og peber. I et smurt ovnfast fad blandes pandens indhold med peberfrugter, tomater, pasta, fløde, kogevand, halvdelen af osten samt lidt salt og peber. Drys resten af osten henover. Bages midt i ovnen i 20 minutter ved 200°C. Lad retten sætte sig ca. 5 minutter inden servering.



## Kødpakke

### Medisterpølse med brun sovs

#### Opskrift 2

**Ingredienser:**  
800 g medisterpølse  
Smør til stegning

3 dl bouillon (svin eller grøntsags)  
1 dl fløde  
Salt og peber  
Maizena  
Madkulør

**Tilbehør:**  
Kogte kartofler  
Rødkål

**Fremgangsmåde:**  
Lad smørret blive gyldent i en pande. Brun medisterpølsen – vend den forsigtigt af og til. Steg herefter videre ved svag varme i ca. 20 minutter. Tag den op og hold den varm. Lad fedt og smuldr sidde på panden og hæld bouillon på. Brug en palet til at skrabe al smuldr af og rør rundt, så det opløses og koger ud i væden. Tilsæt fløde og lad det koge godt igennem. Jævn eventuelt sovsen og tilsæt kulør til den ønskede farve. Smag til med salt og peber.



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Kæber af gris i mørk øl

**Ingredienser:**  
800 g kæber af gris  
Salt og peber  
25 g smør  
2 persillerødder  
2 gulerødder  
1 løg  
2 tomater  
½ l mørk øl  
Evt. jævning

**Kartoffel-sellerimos**  
750 g kartofler  
250 g selleri  
2 dl letmælk  
25 g smør

#### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne (også dem til mosen) og skær i grove tern. Dup kæberne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Lad smørret blive gyldent i en gryde ved god varme. Brun kødet på alle sider. Brun grøntsagerne til kæberne. Tilsæt tomaterne, de brunede kæber og øl. Hæld eventuelt vand ved så det dækker. Skru ned til svag varme og lad det simre under låg i cirka 1½ time til kødet er mørt.

Tag kødet op og kog væsken ind, til der er ca. 2½ dl tilbage. Si saucen – gem gerne grøntsagerne. Smag til med salt og peber. Jævn eventuelt og læg kød og grøntsagerne tilbage.

Kog kartofler og selleri møre. Hæld vandet fra og mos eller pisk kartofler og selleri. Varm mælken i en gryde. Rør smørret i mosen og tilsæt lun mælk indtil konsistensen er god. Smag til med salt og peber.



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Skinkeschnitzler med sursød-sovs

**Ingredienser:**  
4 skinkeschnitzler  
Salt og peber  
Olie til stegning

**Sursød-sovs**  
2 forårsløg  
1 spsk. olie  
1 dl hønsebouillon  
2 spsk. hvidvinseddike  
½ tsk. sukker  
1 ds. ananas  
1 spsk. sød chilisovs  
1 spsk. maizena

**Tilbehør:**  
Kogte ris  
Grønne bønner

#### Fremgangsmåde:

Dup skinkeschnitzlerne tørre med køkkenrulle og krydr med salt og peber. Brun schnitzlerne på en varm pande i olie. Steg dem færdige i 1½-2 minutter på hver side til de netop er gennemstegte. Pas på at de ikke får for længe.

Klargør grøntsagerne og snit forårsløg fint. Skær ananas i passende tern (gem saften fra dåsen). Svits forårsløg ganske kort i olie. Tilsæt bouillon, eddike, sukker, ananas og ananassaft. Rør maizena ud i lidt vand og rør det i sovsen sammen med chilisovs. Kog sovsen igennem under omrøring. Smag til med sukker, salt og peber.

## *Gryderet med oksekød*



# *Kødpakke*

## *Opskrift 5*

### **Ingredienser:**

*600 g oksekød i tern*

*250 g champignon*

*1 løg*

*Smør til stegning*

*2 spsk. hvedemel*

*3-4 gulerødder*

*1 rød peberfrugt*

*2 dl rødvin*

*2 dl oksebouillon*

*1 tsk. balsamico*

*1 spsk. tomatpuré*

*1 bdt. frisk timian*

*Salt og peber*

### **Fremgangsmåde:**

Klargør grøntsagerne. Skær champignon i kvarte og hak løg groft. Skær gulerødder og peberfrugt i grove stykker. Hak timian groft. I en stegegryde svitses champignon og løg. Læg herefter til side. Vend kødet i mel og brun det herefter i smør i stegegryden. Del det eventuelt i to så gryden ikke bliver kold. Kom champignon og løg tilbage i gryden sammen med gulerødder og peberfrugt. Tilsæt rødvin og lad det koge op. Tilsæt bouillon, balsamico, timian og tomatpuré. Lad retten simre under låg i 90 minutter til kødet er mørt. Smag til med salt og peber.

### **Tilbehør:**

*Kartoffelmos*



mad med mere