



Kødpakke

Opskrift 1

Hamburgerryg med grønålsspaghetti

Ingredienser:
1 hamburgerryg
250 g frisk grønål
400 g spaghetti
1 løg
Smør til stegning
1 dl fløde
50 g friskrevet parmesan
Salt og peber

Tilbehør:
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.

Klargør grøntsagerne. Hak grønålen fint. Halver løget og skær det i meget tynde skiver. Kog spaghettien efter anvisningen. Afdryp. Steg løget i smør på en pande ved middelvarme til det er klart. Tilsæt grønål. Når det er faldet lidt sammen, hældes fløden ved. Kog godt igennem og tilsæt spaghettien. Vend det hele godt rundt. Smag til med salt og peber. Drys med parmesan lige før servering.



Kødpakke

Opskrift 2

Fars med sprød top

Ingredienser:
600 g hakket skinkekød
1 tsk. salt
1 løg
1 æg
3 spsk. havregryn
1½ dl mælk
Salt og peber
750 g kartofler
2 gulerødder
2 tsk. olie

Fremgangsmåde:

Rør det hakkede kød med salt og dernæst havregryn, æg, peber og finthakket løg. Tilsæt mælk til en passende konsistens. Skræl og riv kartoflerne groft. Skyl dem grundigt og lad dem afdryppe. Riv gulerødder groft. Læg farsen i et smurt, ovnfast fad. Bland gulerødder, olie og kartofler sammen (sørg for at kartoflerne er helt tørre). Fordel over farsen. Drys godt med salt og peber og drys med lidt ekstra olie. Sæt fadet i ovnen ved 200°C i ca. 45 minutter til kartoflerne er møre og sprøde.



Kødpakke

Opskrift 3

Hakkebøf med lun bønnesalat

Ingredienser:
4 hakkebøffer
Smør til stegning
300 g grønne bønner
1 rødløg
½ tsk. dijonsennep
1 spsk. olivenolie
Salt og friskkværnet peber
4 spsk. creme fraiche 38%
1 spsk. friskhakket estragon
1 tsk. bearnaiseessens
Salt

Tilbehør:
Pommes frites

Fremgangsmåde:

Rør en bearnaisecreme af creme fraiche, estragon og bearnaiseessens. Smag til med salt.

Klargør grøntsagerne. Overhæld bønnerne med kogende vand eller kog dem ganske kort. Afdryp. Skær rødløget i tynde skiver. Rør sennep med olie og smag til med salt, peber og evt. lidt sukker. Vend dressingen sammen med de lune bønner og rødløg.

Steg hakkebøfferne på panden i smør i 4-5 minutter på hver side.



Kødpakke

Opskrift 4

Skinkegryde med hvedekernesalat og æble

Ingredienser:
750 g skinkegryde
5 dl æblemost

Hvedekernesalat
200 g hvedekerner
2 røde æbler
1 bdt. bredbladet persille
1 stængel bladselleri
1 spsk. æbleeddike
1 rødløg
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
1½ spsk. olie
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Klargør frugt og grøntsagerne. Skær æbler i små tern og løg og bladselleri i tynde skiver. Sauter skinkegryden i lidt olie. Tilsæt æblemosten og lad det simre i en halv time under låg.

Kog hvedekerner efter anvisning på pakken. Afdryp og køl lidt af. Vend dem med æbleeddike og olie, rødløg, bladselleri og æbletern. Sauter skalotteløgene og hvidløg ved svag varme i lidt olie. Vend det med hvedekerneblandingen sammen med grofthakket persille. Smag til med salt, peber og æbleeddike.



Kødpakke

Opskrift 5

Medister med brun sovs og rød spidskålssalat

Ingredienser:

800 g medister
Smør til stegning

3 dl bouillon (svin eller grøntsags)

1 dl fløde

Salt og peber

Ribsgele

Maizena

Kulør

½ rød spidskål

1 bdt. persille

3 spsk. olivenolie

1 spsk. æbleeddike

1 tsk. dijonsennep

½ tsk. honning

Lidt salt

Tilbehør:

Kogte kartofler

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsager og skær rød spidskål i tynde strimler. Hak persillen fint og vend den sammen med kålen. Rør en dressing af olivenolie, æbleeddike, dijonsennep, salt og honning. Vend den i salaten og lad den gerne trække mens medisterpølsen steges. Vend rundt igen inden servering.

Lad smørret blive gyldent på panden. 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 kom derefter bouillon på panden. Brug en palet til at skrabe al smuldr af og rør rundt, så det opløses og koger ud i vandet og sovsen. Tilsæt fløde og lad det koge godt igennem. Jævn eventuelt sovsen og hæld kulør i til den ønskede farve. Smag til med salt, peber og ribsgele.



mad med mere