



Kødpakke

Opskrift 1

Bistrogryde

Ingredienser:
600 g oksekød i tern
Olie til stegning
200 g champignon
2 løg
200 g bacon i tern
200 g cocktailpølser
4 tsk. paprika
2 dl kalvefond
2½ dl piskefløde
Salt og friskkværnet peber
Persille til pynt

Tilbehør:
Kartoffelmos

Fremgangsmåde:
Brun kødet i en varm stegegyrde i olie. Sørg for at brune det grundigt – del eventuelt kødet op i to portioner. Læg kødet til side. Klargør grøntsagerne og skær champignon i halve eller kvarte. Hak løg groft. Hæld lidt mere olie i gryden og brun champignon grundigt. Læg dem til side. Steg bacon sprødt hvorefter paprika og løg tilsættes og steger med, til løgene er klare. Kom kød og champignon tilbage i gryden og tilsæt kalvefond. Lad det koge op, og lad det koge 5 minutter. Krydres med friskkværnet peber. Hæld fløde ved, kog op og skru derefter ned for varmen. Lad retten simre under låg i ca. 50 minutter. Kog videre i 10 minutter uden låg, så sovsen bliver lidt tykkere. Der kan eventuelt tilsættes en jævning. Smag til med salt og peber. Vend cocktailpølserne i og varm igennem et par minutter. Drys med friskhakket persille inden servering.

Server bistrogryden med kartoffelmos.



Kødpakke

Opskrift 2

Forårskrebinetter med tomatsalat

Ingredienser:
4 forårskrebinetter
20 g smør
1 spsk. olie
400 g cherrytomater (gerne forskellige typer og farver)
2 forårsløg
1 håndfuld finthakket persille
1 fed hvidløg
½ dl olivenolie
2 spsk. hvidvinseddike
1 spsk. citronsaft
1 spsk. honning
100 g feta
Salt og peber

Tilbehør:
Nye kartofler eller groft flute

Fremgangsmåde:
Steg krebinetterne på en pande i smør og olie ca. 5 minutter på hver side.

Klargør grøntsagerne. Halver tomaterne og vend dem med fintsnittet forårsløg. Bland olivenolie med hvidvinseddike, citronsaft, honning og presset hvidløg. Smag til med salt og peber. Rør persillen i marinaden og hæld det derefter over tomater og forårsløg. Vend det hele godt sammen og top med smuldret feta.

Server med nye kartofler eller et lækkert flute.



Kødpakke

Opskrift 3

Krydrede kødboller i tomatsauce

Ingredienser:
600 g hakket kalve- og skinkekød
1½ tsk. salt
1 tsk. stødt spidskommen
¾ tsk. cayennepeber
½ tsk. kanel
2 æg
2 spsk. hvedemel
½ dl letmælk
2 dl rasp
Olie til stegning
Tomatsauce (evt. hjemmelavet)
Frisk basilikum
Revet parmesan

Tilbehør:
Frisk pasta

Fremgangsmåde:
Bland hakket kalv og flæsk med salt, spidskommen, kanel, og cayennepeber. Rør æg, mel og mælk i farsen så den får en passende konsistens. Lad farsen hvile i 15 minutter inden stegning. Lun tomatsovcn og smag den til med lidt salt, peber og eventuel rosmarin eller oregano.

Varm en pande op med neutral olie. Tag farsen ud og form 20-30 mindre kugler. Vend dem i rasp og steg dem sprøde i olie i ca. 10 minutter. Vend undervejs. Anret pasta og tomatsovcn på en tallerken og top med kødboller. Pynt med revet parmesan og frisk basilikum.



Kødpakke

Opskrift 4

Rødvinsmarineret nakkefilet med ovngrønt

Ingredienser:
1 kg rødvinsmarineret nakkefilet
Olie
4 rød løg
8 fed hvid løg
800 g små kartofler
250 g cherrytomater
Rosmarin
Salt
Friskkværnet peber

Fremgangsmåde:
Brun nakkefileten grundigt på alle sider på en pande i lidt olie. Læg den i et ovnfast fad og steg den i ovnen i cirka 1,5 time ved 185°C varmluft. Kernetemperaturen skal være 80 grader. Klargør kartofler og løg. Skær ud i grove stykker og vend med lidt olie. Krydr med salt, peber og rosmarin. Hæld dem på en bageplade og bag i ovnen de sidste 45 minutter af nakkefiletens stegetid. Tilføj cherytomaterne de sidste 15 minutter.



Gyros med fladbrød og tzatziki

Kødpakke

Opskrift 5

Ingredienser:

800 g gyros
5 dl græsk yoghurt 10%
2 agurker
3 fed hvidløg
2 spsk. olivenolie
Salt og peber
4 tomater
8 fladbrød
2 rødløg

Fremgangsmåde:

Riv agurkerne groft og dryp dem af gennem en sigte – al væde trykkes eller vrides godt fra. Presset hvidløg, olivenolie og græsk yoghurt røres sammen og smages til med salt og peber. Rør agurken i til sidst. Steg gyros på en varm pande og varm fladbrødene. Server sammen med tzatziki samt tomater og løg i tynde skiver.



mad med mere