



Kødpakke

Opskrift 1

Kalvetykstegsbøffer med aspargessalat

Ingredienser:
4 kalvetykstegsbøffer
Olie til stegning
50 g hvidløgsmør
250 g hvide asparges
250 g grønne asparges
1 skalotteløg
100 g friske ærter
100 g radiser
Sukker

4 spsk. olivenolie
2 spsk. citronsaft
1 fed hvidløg
Frisk persille

Tilbehør:
Nye kartofler

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne. Skær tynde asparges igennem en enkelt gang på langs og de tykkere i kvarte. Skær skalotteløget i skiver. Bring en gryde vand med en teske sukker i kog. Læg asparges og løg i vandet og sluk straks for varmen. Lad grøntsagerne være i vandet ca. 1 minut. Overhæld med koldt vand og dræn. Anret dernæst på et fad og drys ærter samt radiser i meget tynde skiver henover. Rør en dressing af olivenolie, citronsaft, knust hvidløg og friskhakket persille. Smag dressingen godt til med salt, peber og et nip sukker.
Dryp dressingen over salaten lige inden servering.

Varm olien op på en pande ved høj varme. Dup bøfferne tørre med køkkenrulle og krydr med salt og peber. Steg eller grill dem ved direkte varme i 2-3 minutter på hver side og lad dem hvile 5 minutter inden servering.

Anret bøfferne med et klat hvidløgsmør på toppen og server med aspargessalat og kogte nye kartofler.



Kødpakke

Opskrift 2

Wok med skinkekød, bønner og nudler

Ingredienser:
600 g skinke wokstrimler
Olie til stegning
1 grøn chili
3 cm frisk ingefær
3 fed hvidløg
1 broccoli
1 ds. sorte bønner
½ dl sojasauce
2 dl grøntsagsbouillon
300 g nudler
1 bdt. forårsløg
Frisk koriander

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og del broccolien i mindre buketter. Hak hvidløg fint og riv ingefæren. Skær chilien i tynde skiver. Hæld væden fra bønner. Brun kødstrimlerne i olie i en wok. Tilføj chili, ingefær, hvidløg og broccoli og steg med nogle minutter. Tilsæt bønner sammen med sojasauce og bouillon. Kog op.

Kog nudler efter anvisningen på pakken. Afdryp og vend dem i retten. Skær forårsløg i skiver og drys dem på toppen sammen med friskhakket koriander lige inden servering.



Kødpakke

Opskrift 3

Spicy gris på spyd

Ingredienser:
600 g hakket skinkekød
1 tsk. salt
2 tsk. spidskommen
2 tsk. chilipulver
2 æg
½ tsk. revet ingefær
3 fed hvidløg
4 spsk. rasp
Salt og peber
8 grillspyd
2 hjertesalat
Olie

Tilbehør:
Nye kartofler

Fremgangsmåde:
Kødet røres med salt og dernæst tilsættes spidskommen, chilipulver, peber, æg, ingefær, hvidløg og rasp. Fordel farsen i otte aflange pølser og sæt på spyd. Pensl med olie og grill dem over direkte varme til de netop er gennemstegte. Vend hyppigt. Halver hjertesalaten og dryp med lidt olie. Krydr med salt og peber. Grill dem over direkte varme til de er møre.



Kødpakke

Opskrift 4

Panerede skinkeschnitzler med klassisk tilbehør

Ingredienser:
4 panerede skinkeschnitzler
Olie og smør til stegning
800 g kartofler
400 g ærter
Kapers
Høvlet peberrod
1 citron
Benfri sild

Fremgangsmåde:
Brun schnitzlerne ved god varme i en blanding af olie og smør på en pande ca. 1 minut på hver side. Dæmp varmen og steg dem færdige ca. 2 minutter på hver side. Server med råstegte kartofler, dampede ærter samt en citronskive toppet med revet peberrod, kapers og benfri sild.



Kødpakke

Opskrift 5

Heksespyd med grillet fennikel

Ingredienser:

4 hekkespyd
3 fennikler (ca. 500 g)
50 g smør
75 g revet ost
3 spsk. ristede grofthakkede
hasselnødder

Tilbehør:

Groft brød

Fremgangsmåde:

Vask fenniklerne og skær det nederste af bunden (de skal stadig kunne hænge sammen). Skær dem i 1 cm brede skiver fra top til bund. Kog dem ca. 2. minutter i letsaltet vand. Afdryp og grill skiverne over direkte varme 2 minutter på hver side. Anret dem på et fad, fordel smørret henover og drys med ost og nødder.

Grill hekkespyddene over direkte varme til de er sprøde, saftige og møre. Vend ofte.



mad med mere