



## Kødpakke

### Cevapcici med fladbrød og tzatziki

#### Opskrift 1

##### Ingredienser:

600 g hakket oksekød  
2 løg  
2 fed hvidløg  
1 bdt. bredbladet persille  
1 æg  
1 tsk. røget paprika  
1 tsk. salt  
Friskkværnet peber  
Olie  
Evt. træspyd  
5 dl græsk yoghurt 10%  
2 agurker  
3 fed hvidløg  
2 spsk. olivenolie  
Salt og peber  
4 tomater  
8 fladbrød  
2 rødløg

##### Fremgangsmåde:

Rør det hakkede kød godt sammen med salt. Riv løg og hvidløg bland det i kødet sammen med finthakket persille, røget paprika, peber og æg. Rør farsen godt sammen og form dernæst til aflange frikadeller. Pensl med olie. Grill dem på alle sider og sæt dem eventuelt på træspyd efter endt stegetid.

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.

Varm fladbrødene på grillen og server dem til cevapcici sammen med tzatziki samt tomater og løg i tynde skiver.



## Kødpakke

### Grillkøller med spidskålssalat

#### Opskrift 2

##### Ingredienser:

4 grillkøller af gris  
1 bdt. forårsløg  
1 spidskål  
2 dl creme fraiche 18%  
½ tsk. dijonsennep  
Citronsaft  
Sukker  
Salt og peber  
Skiver af landbrød  
Hvidløgssmør

##### Fremgangsmåde:

Grill køllerne over indirekte varme til de er godt gennemvarme. Slut eventuelt af dem af grille over direkte varme, så de får flotte grillstriber.

Snit forårsløg og spidskål fint. Rør creme fraiche med sennep, citronsaft, sukker, salt og peber. Vend den sammen med spidskålsblandingen. Grill brødet på begge sider og smør herefter med hvidløgssmør.

Server grillkøllerne med det ristede brød og kålsalaten.



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Nakkekoteletter med pestopasta

**Ingredienser:**  
4 nakkekoteletter  
Marinade  
600 g pasta  
3-4 spsk. pesto  
100 g friskrevet parmesanost  
Salt og peber

**Tilbehør:**  
Tomatsalat

**Fremgangsmåde:**  
Pensl nakkekoteletterne med din yndlingsmarinade – eller krydr dem med salt, peber og grillkrydderi. Grill nakkekoteletter over direkte varme så de får godt med farve. Vend hyppigt.

Kog pastaen efter anvisning på pakken. Dryp den godt af og vend den varme pasta med pesto, halvdelen af parmesanen og lidt friskkværnet peber. Drys resten af osten på toppen. Server de grillede nakkekoteletter med den pestomarinerede pasta og en tomatsalat.



mad med mere

Uge 25



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Hakkebøffer med grøn kartoffelsalat

**Ingredienser:**  
4 hakkebøffer med krydderkant  
1 kg nye kartofler  
300 g grønne asparges  
100 g ærter  
½ bdt. bredbladet persille  
75 g rucola  
4 spsk. olivenolie  
1 citron  
Salt og friskkværnet peber

**Fremgangsmåde:**  
Hakkebøfferne steges på pande eller på direkte grill i 4-5 minutter på hver side.

Klargør grøntsagerne. Kog kartoflerne i letsaltet vand så de stadig har lidt bid. Skyl med koldt vand så de afkøles og skær dem eventuelt i mindre stykker. Skær asparges i mindre stykker. Hak persille fint. Vend kartoflerne med asparges, ærter, persille og rucola. Rør olivenolie sammen med citronsaft og smag til med salt og peber. Vend dressingens sammen med kartoffelsalaten lige inden servering.

Server hakkebøfferne med den grønne kartoffelsalat.



mad med mere

Uge 25



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Grillflæsk med persillesauce

#### Ingredienser:

4 skiver XL grillflæsk

2 spsk. smør

2 spsk. hvedemel

5 dl mælk

1 bdt. persille

Revet muskatnød

Salt og hvid peber

#### Fremgangsmåde:

Smelt smør i en gryde ved middelvejrme uden det bruner.

Pisk melet i. Pisk dernæst mælk i lidt ad gangen indtil den rette konsistens opnås. Smag sovsen til med salt, hvid peber og lidt revet muskatnød. Hak persillen fint og rør den i til sidst.

Grill flæsket over direkte varme til det er sprødt og server sammen med nykogte kartofler og persillesauce.

#### Tilbehør:

Nye kartofler



mad med mere