



Kødpakke

Opskrift 1

Oksekød på spyd med tomatsalsa

Ingredienser:

600 g hakket oksekød
1 tsk. groft salt
2 fed hvidløg
1 bdt. frisk basilikum
1 tsk. stødt spidskommen
Peber
Olie

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne. Skær aubergine i skiver på ca. 1 cm i tykkelsen (otte skiver i alt). Læg dem på et viskestykke og drys med salt, så væden trækkes ud. Lad dem ligge ca. 10 minutter og dup dernæst det våde væk. Ligeså skæres squash i otte skiver á 1 cm i tykkelsen. Hak tomaterne fint og bland dem med finthakket hvidløg, forårsløg, basilikum og olie. Smag til med salt og peber.

6 tomater
2 fed hvidløg
1 forårsløg
2 spsk. friskhakket basilikum
2 spsk. olivenolie
Salt og peber

1 aubergine
1 squash
1 tsk. groft salt
1 spsk. olivenolie
8 skiver ciabatta
200 g salatost

Rør kød og salt sejt. Tilsæt hakket hvidløg, basilikum, spidskommen og peber. Rør farsen godt sammen. Form kødet til 16 små ovale kødboller. Stik et spyd i hver kødbolle og klem farsen godt fast. Alternativt kan de grilles uden spyd og først sættes på spyd inden servering. Pensl grillristen med lidt olie og grill kødbollerne ca. 3-4 minutter. på hver side over direkte varme. Grill samtidig brødkiverne ganske kort så de får grillstriber. Grill aubergine- og squashskiver over direkte varme så også de får flotte striber.

Anret de grillede brødkiver på et fad. Placer en skive ost oven på hver og læg en skive grillet aubergine og squash på toppen.



Kødpakke

Opskrift 2

Grillpølser med kartoffelsalat

Ingredienser:

1 pk. grillpølser
1 kg nye kartofler
200 g grønne bønner
1 bdt. radiser
4 forårsløg
1 bdt. purløg

Dressing:

4 spsk. creme fraiche 18%
2 spsk. rygeost
2 spsk. æbleeddike
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Vask kartoflerne og kog dem i letsaltet vand i 10 minutter. Sluk for varmen og lad dem trække i 5-10 minutter. Afkøl kartoflerne, og skær dem i skiver. Klargør de øvrige grøntsager. Giv bønnerne et kort opkog og halver dem. Skær radiser og forårsløg i tynde skiver.

Pisk dressingen sammen og smag den til med salt og peber. Vend kartoflerne med dressingen, og tilsæt bønner, radiser og forårsløg. Pynt med fintsnittet purløg.

Grill pølserne over direkte varme (pas på at grillen ikke er alt for varm). Vend hyppigt og lad dem blive gennemvarme og få en flot grillet overflade.



Kødpakke

Burger med stegt flæsk

Opskrift 3

Ingredienser:
1 kg stegeflæsk
8 mindre burgerboller
Feldsalat
Agurk
Mayonnaise
Syltede rødløg

Fremgangsmåde:
Grill stegeflæsket så det bliver sprødt og gyldnet. Varm burgerbollerne og smør dem med mayonnaise eller lignende. Saml med feldsalat, agurk i skiver, et par stykker stegt flæsk og syltede rødløg.



mad med mere

Uge 28



Kødpakke

Grillet kylling med lun pastasalat

Opskrift 4

Ingredienser:
4 marinerede kyllingebryster
400 g pasta
4 spsk. rødvinseddike
1 stort rødløg
3 gulerødder
1 squash
1 rød peberfrugt
100 g revet ost
Salt og peber
Persille til pynt

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og skær gulerødder og squash i tynde skiver, peberfrugt i tynde strimler og rødløg i tynde både. Kog pastaen efter anvisning på pakken. Pastaen skal være mør uden at være blød. Kom rødvinseddike og peber i en sauterpande og bring det i kog. Lad det koge ind i ca. ½ minut. Tilsæt rødløg og ½ dl vand fra pastaen. Damp i ca. 1 minut. Kom gulerødder og squash i og lad det dampe med i et par minutter. Tilsæt peberfrugt og salt og vend det godt rundt. Smag til med salt og peber. Skru ned til minimum og lad det stå mens pasta koges efter anvisning på pakken og kyllingebrysterne grilles over direkte varme til de netop er gennemstegte. Afdryp pastaen og vend den sammen med grøntsagerne på panden. Drys med revet ost og grofthakket persille.



mad med mere

Uge 28



Grillkøller med coleslaw

Kødpakke

Opskrift 5

Ingredienser:

4 grillkøller
1 lille hvidkål
5 gulerødder
3 dl creme fraiche 18%
1 dl mayonnaise
1 tsk. honning
2 spsk. dijonsennep
½ dl æblecidereddike
3 tsk. sukker
1 tsk. stødt spidskommen
Salt og peber

Tilbehør:

Nye kartofler
BBQ sauce

Fremgangsmåde:

Rør creme fraiche og mayonnaise sammen med dijonsennep, honning, æblecidereddike, salt, sukker, spidskommen samt salt og peber. Smag til. Riv gulerødder groft og snit hvidkål meget fint. Vend begge dele i dressingen. Lad gerne coleslaw trække en times tid inden servering.

Grill køllerne over direkte varme til de er varme og har fået en flot farve.



mad med mere