



Kødpakke

Lasagne

Opskrift 1

Ingredienser:

600 g hakket oksekød

Smør til stegning

1 løg

1 fed hvidløg

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

1 tsk. timian

½ tsk. oregano

140 g koncentreret tomatpuré (1 ds.)

2½ dl oksebouillon

Mornaysauce

25 g smør

3½ spsk. hvedemel

6 dl kogende mælk

½ tsk. groft salt

Friskkværnet hvid peber

Revet muskatnød

175 g revet ost

Lasagneplader

Rasp

2 spsk. smør

Tilbehør:

Tomatsalat

Fremgangsmåde:

Hak løg og hvidløg fint og svits begge dele i smør i en stegegyrde. Tilsæt kød og svits til det får stegeskorpe. Tilsæt krydderier, tomatpuré og bouillon. Lad kødsaucen koge ved svag varme og under låg i 10-15 minutter. Til mornaysaucen smeltes smørret i en gryde. Tilsæt mel og bag det godt sammen. Hæld mælken i lidt efter lidt under omrøring til en passende konsistens. Kom ost, salt og peber i og lad saucen koge godt igennem til osten er smeltet. Smag til med salt, peber og eventuelt lidt revet muskatnød.

I et smurt ovnfast fad lægges lagvis – lasagneplader, kødsauce og mornaysauce – det øverste lag skal være mornaysauce. Drys med rasp og fordel små smørklatter henover. Bag lasagnen midt i ovnen ved 200°C i 35-40 minutter til overfladen er gylden. Lad gerne lasagnen hvile på bordet i 10 minutter inden servering.



mad med mere

Uge 34



Kødpakke

Ribbenssteg med ovnbagte kartofler og dip

Opskrift 2

Ingredienser:

1 ribbenssteg

Groft salt

800 g små kartofler

3 spsk. olivenolie

2 tsk. salt

2 fed hvidløg

1 bdt. frisk estragon

2½ dl mayonnaise

Tilbehør:

Syltede agurker

Fremgangsmåde:

Gnid groft salt omhyggeligt ned mellem sværene Læg derefter ribbenstegen på en rist i bradepanden, så sværen ligger så vandret som muligt. Brug eventuelt sammenkrøllet alufolie til at lægge under stegen, så den ligger lige. Tænd ovnen på 210°C og steg i ca. 1½ time. Skru op på højere temperatur til sidst, hvis sværene ikke er sprøde. Lad stegen hvile 10 minutter inden udskæring.

Skyl og tør kartoflerne grundigt. Vend med olie, salt og presset hvidløg. Bag dem i ovnen i ca. 40 minutter sammen med stegen til de er sprøde og møre. Hak estragon fint og rør det i mayonnaisen. Smag til med salt og peber.



mad med mere

Uge 34



Kødpakke

Panerede skinkeschnitzler med klassisk tilbehør

Opskrift 3

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

Frikadeller med sennepsstuvet kål

Opskrift 4

Ingredienser:

800 g rørt fars
Smør og olie til stegning
1 spidskål
2½ dl mælk
½ dl hvedemel
2-3 spsk. dijonsennep
Salt og peber

Tilbehør:

Kogte kartofler

Fremgangsmåde:

Skær kålen i 2-3 cm tykke skiver og kog dem i letsaltet vand i 3-4 minutter. De skal være møre med lidt bid. Tag kålen op af kogevandet. Pisk mælk og mel sammen i en gryde og kog det op under omrøring. Spæd op med kålvandet til saucen har en god tyk konsistens. Lad saucen koge ved svag varme i 5 minutter. Rør sennep i saucen og vend kålen i. Smag saucen til med salt og peber.

Form frikadellerne og steg dem i en blanding af olie og smør i 4-5 minutter på hver side (afhængig af størrelse) til de har en gyldenbrun stegeskorpe. Server frikadellerne med sennepsstuvet kål og kogte kartofler.



Kødpakke

Opskrift 5

Vikingekøller med kryddersmør og spidskålssalat

Ingredienser:

4 vikingekøller

1 spidskål

Forårsløg

1 rødt æble

2 dl creme fraiche

½ tsk. dijonsennep

Citronsaft

Salt og peber

Sukker

50 g græskarkerner

Kryddersmør

75 g blødt smør

Friskhakket persille

1 fed hvidløg

Salt og peber

Tilbehør:

Bagte kartofler

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsager og snit spidskål og forårsløg fint. Skær æblet i små tern. Rør hakket persille og presset hvidløg sammen med det bløde smør. Smag til med salt og peber. Rul smørret i bagepapir og læg det på køl til servering. Steg vikingekøllerne i ovnen ved 220°C varmluft i ca. 10-15 minutter til de er gennemvarme.

Bland en dressing af creme fraiche, dijonsennep, citronsaft, sukker, salt og peber. Vend den sammen med spidskål, forårsløg og æble. Drys med græskarkerner.



mad med mere