



Kødpakke

Calzone med hakket oksekød

Opskrift 1

Ingredienser:

20 g gær
3½ dl lunken vand
4 spsk. olivenolie
1 tsk. salt
1 tsk. sukker
500 g hvedemel
600 g oksekød
1 løg
3 fed hvidløg
Olie til stegning
1 ds. hakkede tomater
50 g koncentreret tomatpuré
1 tsk. oregano
1 tsk. basilikum
250 g frisk mozzarella
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Smuldr gæren og opløs den i vandet. Tilsæt olie, sukker, salt og mel lidt ad gangen. Ælt dejen glat og smidig i 8-10 minutter. Stil dejen tildækket med husholdningsfilm til hævnig et lunt sted. Lad dejen hæve i ½ time. Vend dejen ud på et bord og stram den op til 4 boller. Lad dem efterhæve tildækket med husholdningsfilm i ½ time.

Hak løg og hvidløg fint og sauter på en pande med olivenolie til løgene er bløde og klare. Skru op for varmen og kom oksekød på. Brun kødet godt. Tilsæt hakkede tomater, tomatpuré, basilikum, oregano, salt og peber. Lad det simre og koge lidt ind. Lad fyldet køle lidt af.

Tryk og form dejen til 4 pizzabunde (ca. 25 cm i diameter). Læg på bagepapir og fordel oksekødsfyldet på halvdelen af hver bund (2 cm fra kanten). Skær skiver af mozzarella og læg ovenpå kødet. Træk den tomme halvdel over fyldet og giv kanten et buk hele vejen rundt, så den er lukket godt til. Bag i ovnen ved 240°C varmluft i 10-15 minutter til overfladen er sprød og gylden.



mad med mere

Uge 37



Kødpakke

Sorte gryde

Opskrift 2

Ingredienser:

600 g oksekød i tern
200 g cocktailpølser
Smør til stegning
1,5 tsk. groft salt
1 løg
1,5 dl stærk kaffe
2,5 dl fløde
1,5 dl tomatpuré
3 cl snaps

Tilbehør:
Kartoffelmos

Fremgangsmåde:

Brun kødet af to omgange i smør i en stegegyrde. Brun dernæst løg i grove tern. Læg det hele tilbage i gryden. Tilsæt kaffe, snaps og tomatpuré. Lad retten simre ved svag varme i 50 minutter. Tilsæt cocktailpølser og lad det simre 5 minutter mere. Smag til med salt og peber.

Server med kartoffelmos.



mad med mere

Uge 37



Kødpakke

Opskrift 3

Mørbrad med cremet pasta

Ingredienser:
1 mørbrad af gris
Olie til stegning
1 bdt. persille
1 citron
250 g frisk spinat
1 bdt. forårsløg
4 dl madlavningsfløde
500 g frisk pasta
2 spsk. solsikkekerner
Salt og peber

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne. Snit forårsløg i tynde skiver. Brun mørbraden på en pande i olie og krydr med salt og peber. Hak persille og bland det med revet citronskal. Fordel halvdelen på mørbraden og sæt den i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter til en kerntemperatur på 65 grader (svagt rosa).

Rist solsikkekernerne på en tør pande og læg til side. Bring fløde i kog og tilsæt forårsløg og spinat. Når den er faldet sammen, tilsættes resten af persille- og citronblandingen. Kog saucen op og smag til med salt og peber. Kog pastaen efter anvisning på pakken og kom den drænedede pasta op i spinatsaucen. Drys med ristede solsikkekerner.



Kødpakke

Opskrift 4

Skinkegryde med ris

Ingredienser:
750 g skinkegryde
Olie til stegning
250 g champignon
1 porre
1½ dl vand
2½ dl fløde
Salt og peber
Maizena til jævning

Tilbehør:
Ris

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og skær champignon i kvarte og porren i tynde skiver. Svits begge dele i lidt olie i en stegegryde. Tag det op og svits dernæst kødet grundigt. Kom grøntsagerne tilbage i gryden sammen med vand, fløde, lidt salt og peber. Lad retten simre under låg i ca. 20 minutter eller til kødet er mørt. Smag sovsen til og jævn evt. med lidt maizena.



Kødpakke

Opskrift 5

Koteletter i fad

Ingredienser:

4 slagterkoteletter

250 g champignon

1 squash

1 løg

1 fed hvidløg

3 gulerødder

2 dåser hakkede tomater

2½ dl fløde

3 stilke timian

Olie til stegning

Salt og peber

Tilbehør

Råstegte kartofler

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og skær champignoner og squash i skiver. Varm en pande op og kom olie på. Brun koteletterne godt og kom dem i et ovnfast fad. Krydr med salt og peber. Hæld lidt ekstra olie på panden og svits champignoner og squash til det får lidt farve. Hæld dem dernæst ovenpå koteletterne. Krydr med salt og peber. Hak løg og hvidløg fint og riv gulerødderne groft. Hæld lidt olie på panden og brun løg, hvidløg og timian. Tilsæt de revne gulerødder, fløde og de hakkede tomater. Lad sovsen småkoge i 8-10 minutter, smag til med salt og peber og hæld den derefter over koteletterne. Kom retten i ovnen i 20 minutter ved 180°C.



mad med mere