



Kødpakke

Mexicansk lasagne

Opskrift 1

Ingredienser:
600 g hakket oksekød
2 løg
3 fed hvidløg
Olie til stegning
1 tsk. paprika
½ tsk. spidskommen
½ tsk. chilipulver
2 spsk. maizena
2 ds. hakkede tomater
2 spsk. tomatpure
3 dl vand
¼ tsk. sukker
1 ds. kidneybønner
1 ds. majs
250 g revet cheddar
Salt og peber
Lasagneplader

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og hak løg og hvidløg meget fint. Varm lidt olie op i en stegegyde og svits løg og hvidløg et par minutter ved middel varme til løgene er klare. Skru op for varmen og tilsæt hakket oksekød. Svits det grundigt. Tilsæt krydderier, maizena, hakkede tomater, tomatpure og vand. Lad det simre ved svag varme under låg i 20-25 minutter. Vend kidneybønner og majs i. Smag til med salt, peber, sukker og chilipulver.

I et smurt ovnfast fad lægges først et lag kødsovs. Herefter drysses med cheddarost og til sidst lasagneplader. Fortsæt sådan indtil du ikke har mere kødsauce. Slut af med cheddarost på toppen. Dæk fadet med stanniol. Bag lasagnen ved 200°C varmluft i 30 minutter. Tag herefter stanniol af og bag videre til overfladen er gylden. Lad gerne lasagnen køle ca. 5 minutter inden servering.

Tilbehør:
Tomatsalsa



Kødpakke

Skinke cordon bleu

Opskrift 2

Ingredienser:
4 skinke cordon bleu
Smør til stegning
1 kg kartofler
1 tsk. smør
400 g grønne bønner

Fremgangsmåde:
Skær kartofler i skiver. Steg dem møre og sprøde på en pande i smør. Smag til med salt. Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun cordon bleuene 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem færdige – ca. 3-4 minutter på hver side. Kog bønner – når vandet er hældt fra, dampes de tørre og vendes med 1 tsk. smør.



Kødpakke

Opskrift 3

Ristaffel

Ingredienser:
600 g skinkekød i tern
2 løg
2 fed hvidløg
2 spsk. karry
2 dl kokosmælk
2 dl madlavningsfløde
2 dl vand
2 spsk. maizena
1 æble
250 g champignon
Olie
Salt og peber

1 agurk
2 bananer
2 kogte æg
½ dl kokosmel
1 dl rosiner
1 ds. ananas
100 g peanuts
Mangochutney

Tilbehør:
Kogte ris

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og hak løg og hvidløg fint. Skær champignon i kvarte. Brænd karryen af ved middelvarme og tilsæt olie, løg og hvidløg. Skru op og svits til løget er klart. Tilsæt champignoner og kødet og steg til det har en god stegeskorpe. Hæld kokosmælk, madlavningsfløde og vand ved. Lad det simre i 30 minutter. Skær æblet i små tern og tilsæt det de sidste par minutter.

Agurk, bananer, ananas og kogte æg skæres i mindre stykker. Anret i hver sin skål. Hæld desuden rosiner, kokosmel og peanuts i hver sin skål.

Jævn saucen med lidt maizena rørt ud i vand og smag til med salt og peber. Server karrysaucen til de kogte ris sammen med tilbehøret i skålene og mangochutney.



Kødpakke

Opskrift 4

Citronskinke med blomkål og ærter

Ingredienser:
1 citronskinke
1 blomkål
200 g ærter
800 g kartofler
Olie til stegning
Salt og peber

Fremgangsmåde:
Vand i en gryde bringes i kog. Kog skinken i 20 minutter – lad den trække i gryden yderligere i 20 minutter. Imens dampes blomkål i buketter og ærterne. Råsteg kartofler i skiver og server sammen med skinken skåret i tynde skiver.



Kødpakke

Opskrift 5

Stegt flæsk med persillesauce

Ingredienser:

1 kg stegeflæsk i skiver
2 spsk. smør
2 spsk. hvedemel
5 dl mælk
1 bdt. persille
Revet muskatnød
Salt og hvid peber

Tilbehør:

Kogte kartofler
Syltede rødbeder

Fremgangsmåde:

Smelt smør i en gryde ved middelvarme 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. Steg flæsket til det er sprødt og server sammen med nykogte kartofler, syltede rødbeder og persillesauce.



mad med mere