



Kødpakke

Opskrift 1

Pastitsio

Ingredienser:

600 g hakket oksekød
Olie til stegning
1 løg
2 fed hvidløg
2 tomater
3 spsk. tomatpure
1 ds hakkede tomater
2 dl tør hvidvin eller rødvin
3/4 tsk. stødt kanel
1 1/2 tsk. oregano
1 tsk. timian
1/2 tsk. revet muskatnød
Sukker
Salt og peber

30 g smør
5 spsk. hvedemel
5 dl mælk
1/2 tsk. revet muskatnød
75 g revet parmesanost
1 æg
Salt og peber
500 g macaroni

Tilbehør:
Græsk salat

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og hak løg og hvidløg fint. Skær tomater i små tern. Svits løg og hvidløg i lidt olie i en stegegryde til løgene er klare. Tilsæt hakket oksekød og brun kødet grundigt. Tilsæt kanel og lad det svitse med til duften breder sig. Tilsæt tomatpure, tomatern, hakkede tomater, vin og øvrige krydderier. Lad kødsaucen simre ved svag varme uden låg i 25-30 minutter. Smag til med sukker, salt og peber.

Smelt smørret i en lille gryde og rør mel ud i smørret. Tilsæt mælk lidt efter lidt og pisk grundigt, så der ikke er klumper. Bring sovsen i kog og lad den koge i et par minutter, så den tykner. Tilsæt revet muskatnød og parmesan. Smag til med salt og peber. Lad sovsen afkøle lidt ned (ca. 10 minutter) og pisk herefter ægget i.

Kog macaroni efter anvisning på pakken og afdryp. Arranger dem i et smurt ovnfast fad (klip dem eventuelt over). Fordel kødsaucen ovenpå og slut med bechamelsovsen. Bag ved 200°C alm. ovn i 35-40 minutter til overfladen er gylden. Lad retten trække i 10 minutter inden servering.



Kødpakke

Opskrift 2

Farserede porrer med brun sovs

Ingredienser:

4 porrer
600 g hakket svinekød
1 æg
1 stort løg
1/2 dl mælk
3 spsk. hvedemel
Rasp
1 1/2 tsk. salt
Peber
Smør og olie til stegning

Brun sovs:

4 dl grøntsagsfond
30 g smør
3 spsk. hvedemel
1 dl fløde
1/2 dl mælk
2 tsk. ribsgele
Kulør
Salt og peber

Tilbehør
Kogte kartofler

Fremgangsmåde:

Hakket svinekød, æg, mælk, revet løg, hvedemel, salt og peber røres sammen til en fast fars – tilsæt evt. lidt mere mel, hvis farsen er for løs. Lad gerne farsen hvile 30 minutter i køleskab.

Porrerne skylles og skæres i 8 stykker à ca. 7 cm. Brug kun den hvide del – og gem porretoppene til saucen. Kog porrestykkerne i 5 minutter i en lille gryde med vand, så de netop er dækket. Sørg for at porrerne dryppes godt af.

Drys et lag rasp på et stykke bagepapir eller folie. Bred en 1/8 fars ud på papiret og læg porren ovenpå. Saml farsen om porren og vend rullen i rasp. Gentag til der er 8 ruller. Varm smør og olie på en pande ved god varme og brun rullerne på alle fire sider. Skru ned for varmen og steg færdige. Hold de farserede porrer varme under folie eller i ovnen, mens sovsen laves.

Til sovsen smeltes smørret i en lille gryde og mel røres heri. Tilsæt grøntsagsfonden lidt efter lidt og pisk grundigt. Bring sovsen i kog under omrøring – lad den tykne og tilsæt fløde og mælk. Smag til med ribsgele, salt og peber. Tilsæt kulør. Varm saucen igennem og server til de farserede porrer.





Cordon bleu med bønnesalat

Kødpakke

Opskrift 3

Ingredienser:

4 cordon bleu
Smør til stegning
400 g frosne grønne bønner
250 g cherrytomater
200 g fetaost
1 rødløg
2 spsk. olivenolie
2 tsk. timian
Salt og peber

Tilbehør:
Råstegte kartofler

Fremgangsmåde:

Hæld de frosne bønner i en gryde med kogende vand. Fjern gryden fra varmen og lad bønnerne trække i 4-5 minutter. Afdryp og afkøl. Klargør grøntsagerne og halver cherrytomater. Skær rødløget over og skær tynde skiver. Rør olivenolie, timian, salt og peber sammen. Vend dressingen med bønner og cherrytomater. Bræk feta henover.

Varm en pande op og kom smørret på. Lad det bruse af og brun kødet på begge sider. Steg videre ved middelvarme (ca. 5 minutter på hver side) til osten begynder at smelte.



Fyldt svinemørbrad med æblesalat

Kødpakke

Opskrift 4

Ingredienser:

1 fyldt svinemørbrad
4 bagekartofler
2 røde æbler
50 g rosiner
1 porre
½ citron
1 spsk. olivenolie
50 g rucolasalat
50 g feldsalat
Groft salt

Fremgangsmåde:

Sæt bagekartoflerne i ovnen i god tid inden mørbraden. Den fyldte svinemørbrad placeres i et ovnfast fad og sættes i ovnen ved 175°C i 20-25 minutter. Pres citronen og skær æbler i meget tynde både. Vend æbler og rosiner i en blanding af citronsaft og olivenolie og læg det i et fad på en bund af rucola, feldsalat og fintsnittet porre. Drys med salt.

Skær skiver af mørbraden og server sammen med bagekartofler og æblesalaten.



Kødpakke

Opskrift 5

Bankekød med groft grønt

Ingredienser:

600 g bankekød

2 løg

3-4 pastinakker eller persillerødder

3 gulerødder

½ knoldselleri

3 laurbærblade

Sort peber

6 dl mørk øl

1 dl hvedemel

1 spsk. groft salt

2 tsk. peber

50 g smør

2 spsk. olivenolie

1 bdt. persille

Tilbehør:

Kartoffelmos

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og skær løg i skiver og rodfrugter i grove stykker. Bland grøntsagerne og læg dem sammen med laurbærblade i et ovnfast fad eller en stegesø. Bland mel med salt og peber og vend kødskiverne heri. Del smør, olie og kød op i to-tre portioner. Varm smør og olie på en pande og brun kødet. Gentag med de øvrige portioner. Læg de brunede kødskiver oven på grøntsagerne. Hæld øl henover. Læg låg på fadet (brug evt. sølvpapir) og sæt det i ovnen ved 175°C i ca. 2½ time til kødet er mørt. Smag til med salt og peber. Pynt med hakket persille.



mad med mere