



## Kødpakke

*Fyldt filet af gris  
med knuste kartofler og  
selleripuré*

### Opskrift 1

#### Ingredienser:

1 fyldt filet af gris  
10 g smør  
½ knoldselleri  
2 dl fløde  
2 dl mælk  
2 dl vand  
½ citron  
Salt og peber  
  
8-12 kartofler  
3 spsk. olivenolie  
6 spsk. revet parmesanost  
Frisk timian  
Salt

#### Fremgangsmåde:

Skrub kartoflerne og kog dem møre. Hæld vandet fra og læg dem på en bageplade. Pres kartoflerne flade med bagsiden af en gaffel eller et kartoffelmosjern. Pensl med olie og drys med revet parmesan, timian og lidt salt. Bag kartoflerne i ovnen ved 200°C varmluft i 30 minutter eller til de er gyldne og sprøde på toppen.

Læg kødet i et ovnfast fad og steg det i ovnen i 30-35 minutter ved 200°C varmluft (stegetiden afhænger af tykkelse og størrelse på kødet).

Skær knoldselleri i små tern (ca. 1x1 cm størrelse). Kog dem i 1/3 vand, 1/3 mælk og 1/3 fløde i 18-20 minutter til det er helt møre. Tag dem op af væden (væden gemmes) og blend dem sammen med smør og en smule af væden. Tilføj løbende væde til en passende konsistens. Smag til med salt, peber og lidt citronsaft.



mad med mere

Uge 44



## Kødpakke

*Efterårskoteletter  
med græske kartofler*

### Opskrift 2

#### Ingredienser:

4 efterårskoteletter  
Olie til stegning  
400 g kartofler  
3 gulerødder  
2 rødløg  
2 røde peberfrugter  
100 g fetaost  
2 spsk. olivenolie  
½ tsk. timian  
½ tsk. oregano  
Salt og peber

#### Fremgangsmåde:

Grøntsagerne klargøres og kartofler skæres i både. Skær gulerødder i stave, peberfrugter i grove strimler og rødløg i både. Læg grøntsagerne i et ovnfast fad og vend med olivenolie, timian, oregano, salt og peber. Smuldr fetaosten henover. Dæk fadet med stanniol. Bag i ovnen ved 200°C varmluft i 45 minutter. De sidste 15 minutter uden stanniol.

Brun koteletterne på panden ved høj varme i lidt olie – og steg dernæst færdig i 2-3 minutter på hver side (afhængig af temperatur og tykkelse). Pas på ikke at give dem for længe. Tag dem hellere af lidt før, og lad dem stå et par minutter inden servering, så bliver de perfekte.



mad med mere

Uge 44



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Hvidkålsrouletter

#### Ingredienser:

600 g hakket kalv og gris  
1 stort løg  
1¼ tsk. salt  
Friskkværnet peber  
1 knsp. muskatnød  
2 æg  
1 dl havregryn  
1 dl mælk  
1 hvidkål  
Smør til stegning  
Kødsnor

#### Hvid sauce:

5 dl vand (kogevand fra rouletterne)  
30 g smør  
3 spsk. hvedemel  
1½ dl madlavningsfløde  
1 knsp. muskatnød  
Salt og peber

#### Tilbehør:

Kogte kartofler

#### Fremgangsmåde:

Rør kødet med salt – og tilsæt derefter revet løg, peber, revet muskatnød, æg og havregryn. Rør mælk i lidt efter lidt til farsen er smidig men ikke for tynd. Lad farsen hvile i 30 minutter. Fjern de yderste dækblade fra hvidkålshovedet og kasser dem. Læg hovedet i en stor gryde og hæld vand ved, så det står omtrent halvt op omkring hvidkålshovedet. Tilsæt salt og bring gryden i kog under låg. Lad hvidkålshovedet koge under låg i ca. 15 minutter. Fisk hvidkålshovedet op af gryden (gem kogevandet) og lad det afkøle let. Pil forsigtigt bladene af hvidkålshovedet. Der skal blive 8 pakker, så der skal bruges 8 flotte blade. Fordel en skefuld fars på midten af hvert hvidkålsblad og pak kålbladet rundt om farsen til en lille firkantet pakke. Bind pakkerne med kødsnor. Er kålbladene ikke møre nok til at kunne pakkes rundt om farsen, så læg dem tilbage i gryden og kog dem i yderligere nogle minutter.

Bring gryden med kogevandet i kog og læg hvidkålsrouletterne ned i kogevandet. Lad dem simre under låg i ca. 30 minutter. Tag dem op af kogevandet og lad dem dampe tørre. Brun hvidkålsrouletterne på begge sider i lidt smør på en varm pande.

Si kogevandet fra hvidkålsrouletterne. Der skal bruges ca. 5 dl. Smelt smørret i en gryde, og pisk mel i. Tilsæt kogevandet lidt efter lidt mens der piskes. Bring saucen i kog under omrøring. Lad den tykne og tilsæt fløde. Smag til med muskatnød, salt og peber. Lad saucen koge igennem i et par minutter.



mad med mere

Uge 44



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Bistrogryde

#### Ingredienser:

600 g oksekød i tern  
Olie til stegning  
200 g champignon  
2 løg  
200 g bacon i tern  
200 g cocktailpølser  
4 tsk. paprika  
2 dl kalvefond  
2½ dl piskefløde  
Salt og friskkværnet peber  
Persille til pynt

#### Tilbehør:

Kartoffelmos

#### Fremgangsmåde:

Brun kødet i en varm stegegryde i olie. Sørg for at brune det grundigt – del eventuelt kødet op i to portioner. Læg kødet til side. Klargør grøntsagerne og skær champignon i halve eller kvarte. Hak løg groft. Hæld lidt mere olie i gryden og brun champignon grundigt. Læg dem til side. Steg bacon sprødt hvorefter paprika og løg tilsættes og steger med, til løgene er klare. Kom kød og champignon tilbage i gryden og tilsæt kalvefond. Lad det koge op, og lad det koge 5 minutter. Krydres med friskkværnet peber. Hæld fløde ved, kog op og skru derefter ned for varmen. Lad retten simre under låg i ca. 50 minutter. Kog videre i 10 minutter uden låg, så sovsen bliver lidt tykkere. Der kan eventuelt tilsættes en jævning. Smag til med salt og peber. Vend cocktailpølserne i og varm igennem et par minutter. Drys med friskhakket persille inden servering.



mad med mere

Uge 44



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Medister med stuvet blomkål

#### Ingredienser:

750 g medisterpølse

Smør til stegning

1 blomkål

15 g smør

2 spsk. hvedemel

3 dl kogevand fra blomkål

3 dl mælk

3 spsk. finthakket frisk dild

Salt og peber

#### Tilbehør

Syltede rødbeder

#### Fremgangsmåde:

Lad smørret blive gyldent i en pande. Brun medisterpølsen – vend den forsigtigt af og til. Steg herefter videre ved svag varme i ca. 20 minutter. Tag den op og hold den varm.

Del blomkålen i små buketter, og kog dem i letsaltet vand i en gryde i 8-10 minutter. De skal være møre med stadig med bid. Smelt smørret i en anden gryde, og hæld melet i. Steg melet et par minutter under omrøring, og tilsæt kogevand fra blomkålen og mælk lidt ad gangen. Kog sauce godt igennem – den skal være rimeligt tyk. Vend blomkålen i sammen med dild (gem lidt til pynt). Smag til med salt og peber. Pynt med hakket dild.



mad med mere