



Kødpakke

Husarsteg

Opskrift 1

Ingredienser:
1 husarsteg
3 dl oksebouillon
1 dl rødvin
3 kviste timian
1 dl piskefløde
1 spsk. ribsgele
Kulør
Maizena
Salt og peber

Tilbehør:
Råstegte kartofler og gulerødder

Fremgangsmåde:
Læg husarstegen i et passende ovnfast fad. Hæld bouillon og rødvin ved. Læg timiankviste ned i væsken. Sæt fadet midt i ovnen ved 200°C alm. ovn. Den skal have 1½-2 timer afhængig af størrelse. Lad stegen hvile mens sovsen tilberedes. Hæld stegeskyen over i en lille gryde – fisk timiankviste op. Kog op og tilsæt fløde og ribsgele. Lad sovsen simre et par minutter og smag til med salt og peber. Juster farven med kulør og jævn eventuelt sovsen med maizena.



Kødpakke

Lasagne

Opskrift 2

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 stegegyde. 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.



Kødpakke

Indiske frikadeller

Opskrift 3

Ingredienser:
600 g hakket skinkekød
1 æg
1 løg
2 fed hvidløg
10 g frisk ingefær (skrællet)
1 grønne chilier
1 spsk. garam masala
Salt og peber
Olie til stegning

Sovs:
1 løg
2 fed hvidløg
10 g frisk ingefær (skrællet)
Olie til stegning
1 tsk. garam masala
1 ds hakkede tomater
2 dl vand

Tilbehør:
Kogte ris
Lynstegt broccoli

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og snit løg, hvidløg, chili og ingefær fint. Rør kødet med 1 tsk. salt og rør ægget i. Rør garam masala, løg, hvidløg, ingefær og chili i kødet (husk at gemme det der skal bruges til sovsen).

Til sovsen sauteseres løg, hvidløg og ingefær blanke i en sautepande i lidt olie. Tilsæt garam masala og steg videre et øjeblik. Tilsæt tomater og vand og kog sovsen igennem.

Form farsen til frikadeller og brun dem på en varm pande i olie. Læg frikadellerne i sovsen og lad dem simre til de er gennemvarme.



Kødpakke

Marinerede koteletter med rødbedesalat

Opskrift 4

Ingredienser:
4 marinerede koteletter
Olie til stegning
500 g rødbeder
1 spsk. olivenolie
½ tsk. salt
2 spsk. græskarkerner
2 dl tørrede belugalinser
50 g fetaost
2 dl creme fraiche 18%
1 spsk. dijonsennep
2 tsk. honning
Salt og peber

Fremgangsmåde:
Skræl rødbeder og skær dem i stave. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og vend dem med olie og salt. Bag dem i ovnen ved 180°C i 25 minutter eller til de er møre. Drys græskarkerner over rødbederne efter ca. 20 minutters bagetid. Kog belugalinserne i letsaltet vand i ca. 15 minutter (de skal stadig være lidt faste). Bland rødbeder, græskarkerner og belugalinser på et fad og smuldr fetaost hen over. Rør creme fraiche, dijonsennep og honning sammen til en dressing. Smag til med salt og peber. Dryp dressingen over salaten eller server den ved siden af.

Brun koteletterne på begge sider på en pande i olie. Steg dem færdige ved svag varme ca. 3 minutter på hver side.



Forloren hare

Kødpakke

Opskrift 5

Ingredienser:
1 forloren hare
2 spsk. ribsgele
5 dl sødmælk
50 g smør
2 spsk. hvedemel
100 g Dana Blue
Salt og peber
Kulør

Tilbehør:
Kartofler
Gulerødder

Fremgangsmåde:

Placer haren i et fad og sæt det i ovnen ved 180°C varmluft i 40 minutter. Hæld lidt vand i bunden af fadet. Imens tilberedes sovsen. Hæld sødmælk i en gryde sammen med smør. Varm gryden op under omrøring. Når smørret er smeltet, tilsættes salt, peber, ribsgele og Dana Blue. Rør godt og jævn sovsen med en meljævning. Tilsæt kulør. Når haren har været i ovnen i ca. 30 minutter, hældes sovsen ved.



mad med mere