



## Kødpakke

### Stegt flæsk med persillesauce

#### Opskrift 1

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

**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 og persillesauce.



mad med mere

Uge 3



## Kødpakke

### Hakkebøf med hjemmelavede pommes frites

#### Opskrift 2

**Ingredienser:**  
4 hakkebøffer  
6 store bagekartofler  
½ dl olivenolie  
3 tsk. groft salt  
Lidt timian

**Tilbehør:**  
Bearnaisesauce

**Fremgangsmåde:**  
Skær siderne af bagekartoflerne og skær kartoflerne i pommes frites stænger. Læg stængerne i en skål med iskoldt vand i mindst 30 minutter – gerne længere. Tør herefter kartoffelstængerne rigtig godt. Kom stængerne i en skål og vend med olivenolie, timian og groft salt. Læg kartoffelstængerne på en bageplade med bagepapir – spred dem godt ud så de ikke rører hinanden. Bag fritterne ved 220°C grader varmluft i cirka 30-40 minutter til de er gyldne. Vend eventuelt undervejs.

Server de stegte hakkebøffer med de hjemmelavede pommes frites og en god bearnaisesauce.



mad med mere

Uge 3



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Forloren hare

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

**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.

Server med kogte kartofler.



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Skaftkoteletter med bagte beder

**Ingredienser:**  
4 skaftkoteletter  
Smør til stegning  
Salt og peber  
500 g rødbeder  
2 tsk. olie  
2 spsk. honning  
3 forårsløg  
½ lime

**Fremgangsmåde:**  
Tag koteletterne ud af køleskabet i god tid så kødet ikke er så koldt, når det skal steges. Dup dem tørre med køkkenrulle. Varm en stor pande godt op med smør til det bruser. Kom salvieblade ved. Brun fedtkanten på koteletterne og dernæst på begge sider. Krydr med salt og peber. Giv koteletterne ca. 3 minutter på hver side og sørg for at kødet steger (det skal ikke koge).

Skræl rødbederne og skær dem i både eller stave. Vend dem i olie og honning og krydr med salt og peber. Spred dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen ved 220°C varmluft i ca. 25-30 minutter til de er møre og er begyndt at tage lidt farve. Vend rødbederne med snittet forårsløg, revet skal samt saft af lime.

Server eventuelt med pommes frites.



# Kødpakke

## Opskrift 5

## Hamburgerryg

**Ingredienser:**  
1,2 kg hamburgerryg  
50-75 g blødt smør  
1 blomkål  
6 gulerødder  
800 g kartofler  
Sennep

Kom hamburgerryggen i en gryde med kogende vand, så det lige dækker. Bring vandet i kog igen og skum. Kog ved lav varme under låg i ca. 40 minutter. Tag gryden fra varmen og lad hamburgerryggen stå ca. 20 minutter i kogevandet. Tag kødet op og fjern nettet. Skær hamburgerryggen i skiver.

Rør smørret med  $\frac{1}{2}$ -1 spsk. hamburgerrygsuppen til det har konsistens som en tyk creme. Kog kartofler og grøntsager. Server skiver af hamburgerryg med smørcremen, de kogte grøntsager og sennep.



mad med mere