



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Boeuf bourguignon med mos

#### Ingredienser:

600 g okseinderlår i tern  
50 g smør  
75 g baconern  
3 grofthakkede løg (ca. 225 g)  
3 små hakkede fed hvidløg  
4 gulerødder i grove stykker (ca. 300 g)  
2 laurbærblade  
5 stilke bredbladet persille  
5 stilke frisk timian  
2 dl oksebouillon  
5 dl bourgogne rødvin  
2½ tsk. groft salt  
25 g smør  
250 g små hele skalotteløg  
250 g rensede hele champignoner  
½ tsk groft salt  
25 g blødt smør  
2 spsk hvedemel

#### Pynt:

1 dl strimlet bredbladet persille

#### Tilbehør:

300 g durumbrød

#### Mos:

500 g kartofler  
500 g knoldselleri  
70 g smør  
½-1 dl piskefløde  
1 tsk. salt  
Peber

#### Fremgangsmåde:

Del smørret i 2 portioner og lad en portion blive gylden i en stegegryde.  
Brun halvdelen af kødet på alle sider i ca. 4 min. Tag kødet op og brun den anden halvdel i resten af smørret - tag også dette kød op.  
Steg baconern, løg og hvidløg ved jævn varme og under omrøring i ca. 5 min.  
Kom kødet tilbage i gryden sammen med gulerødder, krydderurter, bouillon, 2 dl rødvin og salt. Lad retten koge ved svag varme og under låg i ca. 2 timer - tilsæt løbende resten af vinen indenfor de første ca. 1½ time.  
Lad smørret blive gyldent i en sauteerpande. Steg løg og champignoner ved kraftig varme i ca. 5 min. - rør af og til. Tilsæt salt og smag til.  
Fjern laurbærblade, persille- og timiankviste. Kom de stegte løg og champignoner i boeuf bourguignonen.  
Rør smør og mel godt sammen og vend det i retten under omrøring. Lad den koge ved jævn varme og uden låg i ca. 5 min. - rør af og til.

Smag til og server boeuf bourguignon med drys af persille - og med brød til.

#### Mos:

Skræl kartofler og selleri og skær dem i tern. Kom ternene op i kogende vand i gryde. Kog ca. 15 minutter eller til de er helt møre. Hæld vandet fra og lad kartofler og selleri dampe lidt af. Tilsæt smør, fløde samt salt og peber, og mos det til det har den rette konsistens. Smag til og server sammen med den opvarmede boeuf bourguignon.



mad med mere

Uge 2



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Moussaka

#### Ingredienser:

600 g hakket oksekød  
Olie til stegning  
2 løg  
2 fed hvidløg  
1 lille ds. koncentreret tomatpuré  
1 spsk. hvedemel  
Salt og peber  
1 spsk. tørret oregano  
¼ tsk. kanel  
2 ds. hakkede tomater  
1 dl oksebouillon  
2 auberginer  
Olie til stegning  
6 bagekartofler  
Smør til formen

#### Bechamelsauce:

25 g smør  
½ dl hvedemel  
5 dl mælk  
10 g revet muskatnød (svarende til 0,5 teske)  
1 knsp. kanel  
Salt og peber  
4 æg  
150 g revet ost

#### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne. Hak løg og hvidløg fint. Brun kødet godt i lidt olie på en stor pande. Tilsæt løg og hvidløg og lad det stege med. Tilsæt tomatpuré og mel. Krydr med salt, peber, oregano og kanel. Hæld hakkede tomater og bouillon i gryden, og lad saucen simre i 15 minutter.

Skær auberginer i skiver på langs. Steg dem møre i lidt olie på en varm pande. Skær kartoflerne i tynde skiver.

Smelt smørret til bechamelsaucen i en gryde. Tilsæt hvedemel og rør kraftigt. Pisk mælk i lidt ad gangen og lad det koge, til saucen er jævn. Smag til med revet muskatnød, kanel, salt og peber. Pisk æggene i saucen, og vend til sidst halvdelen af osten i.

Læg halvdelen af kartoffelskiverne i et lag i bunden af et stort, smurt ovnfast fad. Fordel halvdelen af kødsaucen henover. Dæk med aubergineskiver. Fordel resten af kødsaucen over og fordel dernæst de resterende kartoffelskiver. Hæld bechamelsaucen over. Bag moussakaen i ovnen i 30 minutter ved 180°C. Drys med resten af osten og bag i yderligere 15 minutter.

Server eventuelt med årstidens salat til.



mad med mere

Uge 2



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Farserede porrer med kartofler og brun sovs

#### Ingredienser:

4 porrer  
600 g hakket svinekød  
1 æg  
1 stort løg  
½ dl mælk  
3 spsk. hvedemel  
Rasp  
1½ tsk. salt  
Peber  
Smør og olie til stegning

#### Brun sovs:

4 dl grøntsagsfond  
30 g smør  
3 spsk. hvedemel  
1 dl fløde  
½ dl mælk  
2 tsk. ribsgelé  
Kulør  
Salt og peber

#### Tilbehør:

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 ribsgelé, salt og peber. Tilsæt kulør.

Varm saucen igennem og server til de farserede porrer sammen med kogte kartofler.



mad med mere

Uge 2



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Mørbradbøffer med svampe og pasta

#### Ingredienser:

1 mørbrad af gris  
Smør og olie til stegning  
Salt og peber  
2 løg  
250 g brune champignoner  
1 dl grøntsagsbouillon  
1 dl piskefløde  
1 spsk. æbleeddike

#### Tilbehør:

400 g pasta  
Broccoli

#### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og skær champignoner i skiver. Halver løgene og skær i tynde skiver. Skær mørbraden i 2 cm tykke skiver. Bank skiverne let flade og brun dem i olie eller smør på en pande ved høj varme. Krydr med salt og peber. Anret mørbradbøfferne i et ovnfast fad. Steg svampene ved høj varme på den samme pande til de er gyldne. Hæld svampene over bøfferne. Steg løgene ved middel varme i ca. 5 minutter til de er klare. Tilsæt bouillon og fløde. Bring saucen i kog og smag til med eddike, salt og peber. Hæld saucen over bøfferne og sæt fadet i ovnen ved 180°C i 15 minutter.

Server med friskkogt pasta og broccoli.



mad med mere

Uge 2



# Kødpakke

## Skinkeschnitzler med paprika

### Opskrift 5

**Ingredienser:**  
4 skinkeschnitzler  
2 tsk. mild paprika  
½ tsk. groft salt  
Friskkværnet peber  
25 g smør

1½ dl grøntsagsbouillon  
½ tsk. paprika  
1½ dl piskefløde  
Salt og peber

**Tilbehør:**  
Kogte ris  
Ærter

Dup skinkeschnitzlerne tørre med et stykke køkkenrulle. Krydr med salt, paprika og peber. Brun hurtigt skinkeschnitzlerne på begge sider i smør på en pande ved høj varme. Skru ned for varmen og steg dem færdige i ca. 2 minutter på hver side. Tag kødet af panden og hold skinkeschnitzlerne varme.

Kog panden af med bouillon. Tilsæt paprika og fløde. Kog sauce godt igennem og smag til med salt og peber.

Server med dampede ærter og kogte ris.



mad med mere