



Kødpakke

Stegeflæsk i skiver på klassisk maner

Opskrift 1

Ingredienser:
1000 g stegeflæsk i skiver

Persillesovs:
1/2 l skummet-, mini- eller letmælk
2 1/2-3 spsk. hvedemel
1 bundt hakket persille
Salt og peber

Tilbehør:
Kogte kartofler
Evt. syltede rødbeder og stærk sennep

Fremgangsmåde:

Læg flæsket på en varm pande og steg det sprødt. Efterhånden som flæsket er stegt, lægges det på et stykke fedtsugende papir. Alternativt kan flæsket lægges på en bradepanderist med bradepande under. Drys det godt med salt, og steg det i ovnen ved 220° C i 30-40 minutter til det er sprødt.

Hæld 3 dl af mælken i en gryde med slip-let-belægning og varm op. Resten af mælken hældes sammen med hvedemel i en melryster, hvor det rystes godt sammen.

Kom jævningen i mælken under omrøring og kog i ca. 5 minutter. Hvis sovsen er for tyk, kan du tilsætte lidt mere mælk. Hvis den er for tynd, kan du i stedet lade den koge lidt længere.

Tilsæt masser af hakket persille og smag til med salt og peber.

Server med kogte kartofler, syltede rødbeder og stærk sennep.



Kødpakke

Bøfsandwich

Opskrift 2

Ingredienser:
4 hakkebøffer
Salt og peber
1/2 liter oksefond
1 tsk. Dijon sennep
1 spsk. ketchup
1 skvæt engelsk sauce
Kulør
Remoulade
Ketchup
Fransk sennep
Ristede løg
Hakkede rå løg
Syltede agurker
Rødbeder
Burgerboller

Fremgangsmåde:

Bøfferne Steges i olie og smør 3-4 minutter på hver side og lægges til side.

Kog panden af med fond, tilsæt sennep, ketchup, lidt engelsk sauce og creme fraiche og lad det simre godt sammen i 10 minutter. Smag til med salt og peber. Læg bøfferne i og lad det simre i sovsen i 10 minutter.

Så er bøfsandwichen klar til at blive samlet.



Kødpakke

Opskrift 3

Forloren hare

Ingredienser:

1 stk. forloren hare
500 g champignon eller blandede svampe
50 g smør
1 fed hvidløg
3 dl. fløde
2 tsk. Maizenamel
2 spsk. ribsgele
100 g skimmelost (f.eks. Dana blue)
2½ dl fløde
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Den forlorne hare sættes i ovnen ved 175° C i ca. 45 min. Hæld fløden og 2 dl vand ud over haren.

Skær rodskiven af svampene, skyl dem kort og tryk dem tørre. Skær dem i skiver og svits dem i smør i en gryde. Hak hvidløgsfedet fint og lad det svitse med et øjeblik.

Tilsæt skyen med fløden og lad det koge op, jævn med maizena.

Opløs ribsgele og skimmelost i saucen, smag til med salt og peber.

Servér med hvide kartofler.



mad med mere

Uge 3



Kødpakke

Opskrift 4

Skaftkoteletter med stegte kartofler og svampesauce

Ingredienser:

4 stk. skaftkoteletter
400 g frosne ærter
250 g mørke champignoner
250 g østershatte
2 løg
2,5 dl piskefløde
½ bundt frisk timian
½ dl cognac
650 g små kartofler
1 helt hvidløg
½ bundt timian
Olivenerolie
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 200° C.

Skær kartoflerne halvt igennem og steg dem i olivenolie på en pande.

Når kartoflerne har fået god farve, tilsættes timian og de halverede hvidløgsfed. Krydr med salt og peber.

Kom dernæst kartoflerne i ovnen i en bradepande i ca. 15 minutter.

Skær champignoner og østershatte i mindre stykker.

Halvér løget og skær det i skiver.

Rist svampene i olivenolie, når svampene har taget farve, tilsættes løgene.

Tilsæt cognac og sæt så ild til blandingen, så svampene bliver flamberet.

Kom fløde ved og lad det simre ind stille og roligt.

Smag til med salt, peber og friskhakket timian.

Kom ærterne i en lille gryde med 1 liter kogende vand tilsat salt i 2 minutter.

Steg koteletterne på en meget varm pande, ca. 4-5 minutter på hver side.



mad med mere

Uge 3



Kødpakke

Opskrift 5

Hamburgerryg med løgrelish

Ingredienser:

800g hamburgerryg

1 løg

8 nelliker

5 hele peberkorn

3 løg

25 g smør

1 spsk. rapsolie

1 dl grøntsagsbouillon

1 dl honning

2 spsk. grov sennep

1 kg. kartofler

Olie

Salt

Fremgangsmåde:

Læg hamburgerryggen i en gryde. Pil løget og stik nellikerne ind i det. Læg løg og peberkorn i gryden og hæld koldt vand over, så det netop dækker kødet. Bring gryden langsomt i kog uden låg. Fjern skum fra overfladen. Skru ned for varmen og læg låg på gryden. Lad hamburgerryggen simre i 1 time. Sluk for varmen og lad den trække 30 minutter i lagen.

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Råsteg dem i olie på en pande. Smag til med salt.

Pil løgene, og skær dem i ringe. Svits dem i smør og olie i en gryde til de bliver bløde uden at tage farve. Tilsæt bouillon, honning og sennep. Lad det koge ved jævn varme til konsistensen er tyk. Løgene kan tilberedes i forvejen – og holder sig fint i en uges tid i køleskabet.

Skær hamburgerryggen i passende skiver og server med råstegte kartofler og løgrelish.



mad med mere