



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Langtidsstegt kalvegrydesteg

#### Ingredienser:

1,2 kg kalvesteg  
1 løg  
2 fed hvidløg  
1 mørk øl (33 cl)  
2 dl æblemost  
2 dl kalvefond  
4-5 kviste frisk timian  
1 spsk. akaciehonning  
6 tørrede enebær  
Smør  
Sovsen  
2 spsk. smør  
1 stor spsk. hvedemel  
4-5 dl stegesky (sigtes først)  
2 tsk. ribsgele  
Salt og friskkværnet peber  
Kartofler  
1 kg små kartofler  
2 spsk. smør  
Salt  
1-2 tsk. oregano

#### Fremgangsmåde:

Salt kødet godt. Varm en stegegyrde godt op ved høj varme og tilsæt en god klat smør. Brun kalvestegen på alle sider. Hak løget groft, og pil hvidløgsfeddene og pres dem flade med siden af kniven. Lad det brune med ganske kort. Tilsæt mørkt øl sammen med æblemost og kalvefond. Læg timiankvistene ned sammen med enebær. Krydr med friskkværnet peber. Hæld honning hen over stegen. Læg låg på stegegyrden og lad kalvestegen simre et par timer. Efter en times tid vendes stegen om.

I mellemtiden skrubbes kartoflerne og de får et kort opkog. Sigt vandet fra og tilsæt smør, salt og oregano. Vend rundt og hæld kartoflerne på en bageplade. Bag dem i ovnen til de er gyldne. °C

Efter to timer tages kalvestegen op og lægges på et skærebæret. Sigt skyen over i en skål. Smelt smørret i en kasserolle, og pisk derefter hvedemel i. Pisk så stegesky i indtil den rette konsistens opnås. Kom ribsgele i og smag sovsen til med salt og friskkværnet peber.

Skær kalvegrydestegen ud i passende skiver og server med oreganokartofler og en lækker salat.



mad med mere

Uge 24



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Wokstrimler med grøntsager

#### Ingredienser:

1 spsk. sesamolie (eller alm. neutral olie)  
4-5 forårsløg  
5c m frisk ingefær  
2 fed hvidløg  
1 spsk. karry  
600 g skinke wokstrimler  
½ squash  
3 gulerødder  
1 dl vand  
2 spsk. fiskesauce  
Salt og peber  
300 g nudler

#### Fremgangsmåde:

Skær forårsløg og hvidløg fint og riv ingefær. Steg oksekød, forårsløg, hvidløg og krydderier i en wok eller stor pande med olie. Steg til det er gennemstegt. Vask grøntsagerne og skær dem i tynde stave. Tilsæt grøntsagerne til wokretten og lad dem stege i et par minutter. Tilsæt vand og fiskesauce og smag til med salt og peber. Kog nudler som anført på pakken og vend det i wokretten med grøntsager og skinkekød.



mad med mere

Uge 24



## Kødpakke

### Aubergine farseret med hakket skinkekød

#### Opskrift 3

**Ingredienser:**  
600 g hakket skinkekød  
2 store auberginer  
600 g hakket skinkekød  
4 æg  
5 spsk. polentamel (groft majsme)l  
1 løg  
1 fed hvidløg  
50 g reven parmesan  
1 spsk. frisk salvie  
1/2 spsk. frisk timian  
3-4 tomater  
50 g soltørrede tomater, semidried  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**  
Lav farsen ved først at røre kødet med æg, salt og peber. Tilsæt polenta og rør det godt sammen. Derefter tilsættes finthakket løg og hvidløg, parmesan, hakket salvie, timian og soltørrede tomater samt tomater skåret i små tern. Auberginerne halveres på langs og indmaden tages ud med en ske og hakkes i små stykker. Det tilsættes og farsen røres godt.  
Fyld farsen i de 4 halve aubergine "skaller", og pensl kanter og toppen af kødet med lidt olivenolie.  
Lægges i et ildfast fad og sættes i en forvarmet ovn ved 200° C i ca. 45 minutter til de er gyldne og gennemstegte. Serveres sammen med en god salat og groft brød.



mad med mere

Uge 24



## Kødpakke

### Panerede skinkeschnitzler med paprikasauce og broccoli

#### Opskrift 4

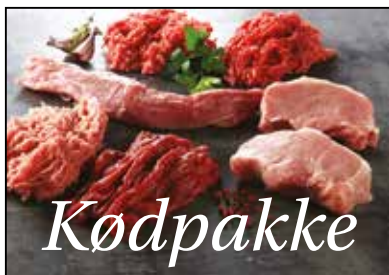
**Ingredienser:**  
4 stk. skinkeschnitzler  
2 tsk. edelsüss paprika  
1/2 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber  
25 g smør  
Paprikasauce  
1 1/2 dl grøntsagsbouillon  
1/2 tsk edelsüss paprika  
1 dl piskefløde  
1/2 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber  
Tilbehør  
600 g broccoli  
240 g løse ris, parboiled (ca. 3 dl)

**Fremgangsmåde:**  
Drys skinkeschnitzlerne med paprika, salt og peber. Lad smørret gyldne i en pande, og brun schnitzlerne på begge sider. Steg dem færdige ved svag varme ca. 3 minutter på hver side. Tag schnitzlerne op og hold dem varme.  
Paprikasauce  
Kog panden af med bouillon. Tilsæt paprika og fløde, og kog saucen godt igennem. Smag til med salt og peber.



mad med mere

Uge 24



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Heksespyd med grillet fennikel

**Ingredienser:**

4 stk. grillspyd

3 fennikler (ca. 500 g)

50 g smør

75 g revet ost

3 spsk. ristede grofthakkede  
hasselnødder

**Fremgangsmåde:**

Vask fenniklerne og skær det nederste af bunden - ikke hele bunden, de skal stadig hænge sammen. Skær dem i 1 cm brede skiver og kog dem ca. 2. minutter i letsaltet vand. Hæld vandet fra og lad dem afdryppe i en sigte. Grill fennikelskiverne på en grillpande eller en havegrill - ca. 2 minutter på hver side.

Anret dem på et fad, fordel smørret henover og drys med ost og nødder.

Grill jeres lækre grillspyd saftige og møre.



mad med mere