



Kødpakke

Ugens Slagter færdigret

Opskrift 1

- 1 glas egnsret* Egsretten varmes efter slagterens anbefalinger.
- Syrnet fløde** Fløden piskes sammen med citronsaften, og smages til med sukker og peber.
2 dl piskefløde
50 g sukker
1 citron
- Spidskålssalat** Spidskålen snittes i tynde strimler og lægges i en stor skål. Broccolien plukkes i buketter og lægges 15 sekunder i en gryde med kogende vand, derefter tages de op og kommes i en skål med koldt vand. Derved bevarer du den flotte grønne farve og sprødheden i broccoli.
1 spidskål
1 broccoli
50 g mandler
50 g tranebær
- Grofthakkede mandler, tranebær, broccoli og spidskål vendes sammen og en syrnede fløde hældes over.
- Server egsretten med spidskålssalaten og friskbagt brød.



Kødpakke

Wienerschnitzler med råstegte kartofler og smørsauce

Opskrift 2

- 4 wienerschnitzler* Pisk ægget let sammen, og vend rasp med salt og peber.
1 æg
4 spsk. rasp Vend kødet i æg og herefter i raspen. Læg evt. raspen på et stykke bagepapir, det er nemt at arbejde med. Sørg for at kødet er dækket helt til med rasp.
Salt og friskkværnet peber
30 g smør
- Varm smørret på en pande og steg schnitzlerne i ca. 3 minutter på hver side til de er sprøde.
- Serveres med råstegte kartofler og smør sauce.



Kødpakke

Opskrift 3

Boller i karry

600 g hakket svinekød
1½ tsk. salt
½ tsk. peber
1 æg
1 løg
½-1 dl hvedemel
1- 1½ dl mælk

Karrysauce

1 løg
30 g smør eller margarine
1-2 tsk. karry
3 spsk. mel
4 dl bouillon
1 syrligt æble
1 dl fløde 9%
Sukker

Rør kødet med salt, peber, æg, revet løg, mel, og mælk. Stil farsen i køleskab til den skal bruges.

Karrysauce

Hak løget fint. Svits det i smørret sammen med karry i en sautérpande eller gryde, rør mel i og kom bouillon i under piskning. Skræl æblet, skær det i tern og kom dem i saucen, tilsæt fløden. Smag saucen til med salt, peber og et drys sukker.

Form farsen til kødboller med en dessertske og kom dem i saucen. Kog dem ved svag varme under låg i ca. 12 minutter til de er gennemkogte.

Servér med kogte ris og mangochutney.



mad med mere

Uge 6



Kødpakke

Opskrift 4

Fyldte kyllingebryst med pasta og gorgonzola sovs

4 stk. fyldte kyllingebryst
2 pakker frisk pasta
½ liter madlavningsfløde
1 stykke Gorgonzola ost
Fedtstof
Lidt jævning

Rucolasalat
Flutes

Steg kyllingebrysterne i 20 minutter i ovnen ved 180° C.

Kog pastaen efter anvisning på pakken.

Hæld fløden i en gryde, tilsæt osten og lad det varme op under omrøring, lad den koge ind til den tykner let.

Servér kødet skåret i skrå skiver på en lille smule rucolasalat, læg pasta på tallerkenen og hæld lidt sovs over.

Servér med flûtes.



mad med mere

Uge 6



Svinemørbrad med italienske flødekartofler

Kødpakke

Opskrift 5

*1 svinemørbrad
1 pakke bacon i skiver*

Bacon vikles om mørbraden. Mørbraden steges i ovnen ved 180° C ca. 30 minutter.

*1 kg store kartofler
1 glas grøn pesto
1 dåse koncentreret. tomatpuré
½ liter piskefløde
Revet ost
Salt og peber*

Kartofler med skræl skæres i både, pesto, tomatpuré, salt, peber og fløde blandes sammen og hældes over kartoflerne, i et ildfast fad. Drysses med revet ost, sættes i ovnen ved 180° C ca. 40 minutter, til kartoflerne er møre.



mad med mere