



Kødpakke

Opskrift 1

Ugens slagter færdigret

1 glas egnsret Varm retten op i gryde.

400 g rødbeder
200 g selleri
2 sylrige æbler
2 spsk. olie
1 spsk. estragoneddike
1 fed hvidløg, presset
1 spsk. hakket persille
Salt og friskkværnet peber

Skræl rødbeder, selleri, æbler og riv groft. Rør en marinade af olie, eddike, hvidløg og persille. Hæld over grøntsagerne og lad trække et par timer på køl.



Kødpakke

Opskrift 2

Svinemørbrad i fad

1 stk. svinemørbrad
10 g smør
½ tsk. groft salt
Friskkværnet peber

Skær mørbraden ud i bøffer. Lad smørret blive gyldent i en sauterpande og steg mørbradbøfferne ved jævn varme ca. 2 minutter på hver side. Tag dem af panden og drys med salt og peber. Hold dem varme.

1 dåse hakkede tomater
450 g champignoner
1 zittauerløg
2 små fed hvidløg
125 g fint strimlet kalkunbacon
½ tsk. groft salt
½ tsk. cayennepeber
½ liter Cheasy Hvidløg Sauce med krydderurter 3%

Hæld tomaterne i en sigte. Skær champignonerne i kvarte og hak løget fint. Knus de 2 fede hvidløg og svits det hele sammen med baconen på panden i ca. 3 minutter.

Kom de afdryppede tomater, mørbradbøffer, salt og peber i champignonblandingen og hæld sauceen ved. Lad retten koge ved svag varme og under låg i ca. 20 minutter. Smag til.

Anret sauce og bøffer i et varmt fad og server sammen med ris og haricots verts.



Kødpakke

Opskrift 3

Forloren hare med rødkålssalat

600 g rørt fars
100 g spæk i tern
3 spsk. rasp
10 skiver bacon
1 dl vand
3 dl mælk

Kartofler
8-10 kartofler
Olie
Salt og peber

Sauce
Sky fra haren
½ dl fløde
1 spsk. ribsgele
saucejævner
evt. kulør

Salat
½ liter rødkål
1 udkernet æble
1 rødbede, ca. 125 g
1 gulerod
Ca. 1 dl syltet agurk eller
cornichon

Dressing
½ dl græsk yoghurt naturel
½ dl mayonnaise
1 tsk. grovkornet dijonsennep
Lidt appelsinsaft + evt. reven
appelsinskal
Salt og peber

Forloren hare

Vend spæk i farsen og læg i et fad, krydr med rasp og læg bacon over. Tænd ovnen på 200° grader. Efter ca. 15 minutter hældes 1 dl vand og 3 dl mælk ved "haren" for at give sauce. Lad "haren" stege i alt ca. 1 time.

Kartofler

Rids hver enkelt kartoffel dybt med ½ cm mellemrum og dryp med olie salt og peber. Steg dem gyldne i ovnen ca. 1 times tid.

Salat og dressing

Snit rødkålen fint og skær æblerne i papirstynde skiver. Riv herefter rødbede groft og skær gulerod i tændstikestykke strimler. Hak de syltede agurker/corniconer. Til sidst bland det hele sammen i en skål.

Rør herefter ingredienserne til dressing sammen og smag den godt til, før den vendes omhyggeligt med salaten.

Forloren hare og saucen

Stik en kødnål i "haren". Kødsaften skal være klar, så er den gennemstegt. Tag "haren" ud og hold den varm.

Si skyen over i en gryde, tilsæt fløde og ribsgele. Giv saucen et opkog. Drys saucejævner i og smag til med salt og peber. Tilsæt evt. kulør.



Kødpakke

Opskrift 4

Hamburgerryg med dampet spidskål og hvid sauce

800 g hamburgerryg
2 laurbærblade
2 liter vand

Spidskål
1 spidskål
4 dl vand
2 tsk. groft salt

Sauce
25 g smør
30 g hvedemel
Kogelage fra spidskålen, ca. 1½ dl
½ liter mælk
1 tsk. groft salt
friskkværnet peber

Tilbehør
1 kg kogte kartofler
75 g sennep

Pynt
Hakket frisk persille

Sæt gryden med vand i kog. Kom hamburgerryggen i sammen med laurbærblade. Bring det i kog og kog hamburgerryggen ved svag varme og under låg i ca. 20 minutter. Tag gryden fra varmen og lad hamburgerryggen trække i vandet i ca. 25 minutter.

Spidskål

Fjern de yderste blade fra spidskålene. Flæk kålhovedet i 4 stykker på langs. Fjern stokken og del hvert kvarte kålhoved i 2-3 stykker, stadig på langs. Læg kålen i en gryde. Tilsæt vand og salt og bring det i kog. Damp kålen og under låg i ca. 5 minutter.

Sauce

Smelt smørret i en gryde og tilsæt melet. Hæld kogelagen i under omrøring og kog den ved svag varme, stadig under omrøring, i ca. 10 minutter. Tilsæt mælk. Smag til med salt og peber.

Server med kogte kartofler og sennep.

Ved serveringen

Skær hamburgerryggen i skiver og anret dem på et fad. Tag kålen op i hele stykker med f.eks. en hulske og læg dem i en varm skål. Hæld saucen over



mad med mere

Uge 13



mad med mere

Uge 13



Kalkunruller

Opskrift 5

*4 stk. kalkunruller
15 g smør
2 dl hvidvin
2 porrer fintsnittet
1 peberfrugt i strimler*

Tilbehør
Ris og brød

Brun rullerne i en gryde og tilsæt hvidvin. Lad simre under låg i 10 minutter.

Snit porren fint og skær peberfruten i strimler. Tilsæt grøntsagerne i gryden og lad det simre videre i 10 minutter.

Tag rullerne op og smag sauceen til med salt og peber og jævn hvis nødvendigt.

Serveres med løse ris og et godt brød



mad med mere