



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Hamburgerryg med dampet spidskål med rygeostcreme

1,2 kg hamburgerryg  
2 stk. spidskål  
3 dl friske ærter  
150 g rygeost 10%  
1 spsk. piskefløde  
Karry

Hamburgerryggen koges efter slagterens anvisninger.

Fjern de yderste blade på spidskålene, skær dem lige over og kom i en gryde med vand. Lad simre møre i 4-5 minutter.

Tag spidskålene op med en hulske og læg dem på et viskestykke for at afdryppe.

Kom ærterne i kogevandet og lad dem få 2 minutter.

Skyl med koldt vand og afdryp.

Rør rygeosten lind med fløde.

Anret spidskål på en tallerken kom rygeost og ærter herpå.

Drys karry over og servér med hamburgerryggen i skiver.



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Skinkeschnitzel med fetadrys og spidskål

4 skinkeschnitzler  
1 kg nye kartofler  
Salt og friskkværnet peber  
3 spsk. olivenolie

**Sauteret spidskål**  
1 spidskål

250 g cherrytomater  
2 tsk. smør til stegning  
Salt og friskkværnet peber

**Fetadrys**  
100 g fetaost  
2 bundter dild  
2 spsk. citronsaft  
Friskkværnet peber

Skrub kartoflerne og kog dem møre i letsaltet vand i ca. 15 minutter.

Dup skinkeschnitzlerne tørre med et stykke køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Brun hurtigt skinkeschnitzlerne på begge sider i olivenolie på en pande. Skru ned for varmen og steg dem færdige i ca. 2 minutter på hver side.

Tag kødet af panden og hold skinkeschnitzlerne varme.

**Sauteret spidskål**

Snit spidskålen fint og halver cherrytomaterne. Tør panden af og smelt smørret ved svag varme. Skru op for varmen og sauter spidskålen på panden i 2 minutter. Smag til med salt og peber og vend til sidst de halverede tomater i.

**Fetadrys**

Mos fetaosten med en gaffel og tilsæt finthakket dild, citronsaft og lidt friskkværnet peber. Halvdelen af fetablandingen lægges på skinkeschnitzlerne. Den anden halvdel vendes i den sauterede spidskål.

Servér skinkeschnitzlerne med spidskål, fetadrys og de kogte kartofler.



## Kødpakke

### Opskrift 3

600 g hakket kalve- og skinkekød  
1 tsk. groft salt og peber  
1 æg  
1 stk. løg, revet  
1 dl hvedemel  
1 dl mælk  
3 stk. porrer  
1 æg, sammenpisket  
1 dl rasp  
Smør til stegning

#### Tilbehør

1 kg små kartofler  
5 stk. gulerødder  
1 bundt bredbladet persille

Rør kødet med salt. Tilsæt peber, æg og revet løg. Tilsæt melet. Rør herefter mælken i. Stil farsen på køl i ca. 30 minutter.

Skær porrerne i 8 stykker, der hver er 8-10 cm lange, og kog dem møre i letsaltet vand i ca. 5-6 minutter. Lad porrerne dryppe af i en si, og læg dem derefter på et viskestykke.

Form farsen, gerne med en fugtet hånd, i ca. 1 cm tykkelse omkring porrestykkerne. Vend derefter rullerne i æg, og derpå i rasp.

Varm smørret på en pande ved god varme, til det er gyldent, og brun rullerne på alle sider, 4 minutter i alt. Skru en anelse ned for varmen, og steg på alle sider i ca. 8-10 minutter i alt, til rullerne er gennemstegte, sprøde og gyldne.

Kog kartoflerne i letsaltet vand, til de er møre, ca. 10-12 minutter. Skær gulerødderne i stave. Kog dem møre i letsaltet vand i 3-5 minutter, og drys med hakket persille inden servering.

## Farserede porre med gulerødder



## Kødpakke

### Opskrift 4

4 stk. røgede kyllingelår

#### Paprikasauce

1 løg  
4 store gulerødder  
2 røde peberfrugter  
1 hvidløg  
1 spsk. paprika  
2 dl vand  
1/4 piskefløde  
1 lille dåse tomatpuré  
Salt og peber

Evt. kylling bouillon, evt. fra terning

Kyllingelårene steges eller grilles efter slagterens anvisninger.

#### Paprikasauce

Skyl og rens grøntsagerne. Skær dem i mindre stykker. Svits løg, gulerødder og peberfrugt. Kom vand i gryden. Tilsæt paprika, hvidløg, salat, peber, tomatpure og bouillon. Koges i ca. 20 minutter til gulerødderne er helt møre. Blend det helt glat med en stavblender. Hæld fløden i og lad det koge til den rette tykkelse.

#### Tilbehør

Frisk pasta eller ris og evt. en favoritsalat til.

## Røget kyllingelår med paprikasauce



## Klassisk bankekød med mos og gulerødder

# Kødpakke

### Opskrift 5

600 bankekød  
1 dl mel  
2 spsk. smør  
2 spsk. olivenolie  
100 g løg  
5 dl oksefond/bouillon  
2,5 dl fløde 38%  
6 laurbærblade  
10 sorte peberkorn  
300 g gulerødder  
Persille  
1 kg kartoffel, til mos  
50 g smør

Skær kødet ud i skiver, del dem i 2 og bank dem let ud. Vend dem i mel og krydr godt med salt og peber. Brun kødet af på en pande i smør og olie og kom kødet i en gryde.

Hak løget groft, brun det af på samme pande og kom det i gryden sammen med kødet. Tilsæt oksefond, fløde, laurbærblade og peberkorn og lad det simre under låg i ca. 1 time indtil kødet er mørt. Lad retten simre uden låg de sidste 15 minutter og smag til med salt og peber.

#### Kartoffelmos

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker, kog dem møre i vand, hæld vandet fra, men gem 2-3 dl. Mos kartoflerne med en kartoffelmoser eller et piskeris sammen med smørret, skåret i små tern. Tilsæt kartoffelvandet indtil den passende konsistens er opnået og smag til med salt og peber.

#### Anretning

Anret bankekød med kartoffelmos, kogte gulerødder og hakket persille.



mad med mere