



## Lasagne med spinat og tomatsalat

### Kødpakke

#### Opskrift 1

600 g hakket skinkekød  
 1 spsk. olivenolie  
 3 skalotteløg  
 2 fed hvidløg  
 500 g spinat  
 500 g tomater  
 1 liter tomatjuice  
 1 pakke friske fuldkornslasagneplader.  
 150 g parmesan

#### Salat

200 g tomater  
 1 agurk  
 1 bundt mynte  
 1 citron

Kom olivenolie i en gryde og varm den op.

Pil løg og hvidløg og hak fint. Kom løg og hvidløg i gryden og steg uden at det tager farve. Tilsæt svinekød og steg i 4-5 minutter.

Skyl spinat og tomater og hak det og kom det derefter i gryden. Lad det stege med i 2-3 minutter. Tilsæt tomatjuice og lad det simre i ca. 15 minutter. Smag til med salt og peber.

Tænd ovnen på 180°C varmluft.

Kom lidt kødsovs i bunden af et fad. Læg lasagneplader og dernæst kødsovs lagvis og fortsæt til al kødsovs og alle lasagneplader er brugt. Riv parmesanen og kom det på toppen af lasagnen.

Bag lasagnen i ca. 20-25 minutter til pladerne er møre og osten gylden.

#### Tomatsalat

Skyl tomater og skær i både, skyl agurk og skær i tern og bland det i en skål. Hak mynte og bland i salaten. Dryp lidt citronsaft over salaten.



## Gammeldags grydestegt kylling med agurkesalat og ovnbagte grønsager

### Kødpakke

#### Opskrift 2

1 landkylling  
 1 bundt persille, frisk  
 1 spsk. smør  
 1 spsk. olie  
 Salt  
 Peber  
 3 dl vand  
 1 spsk. maizena majsstivelse

#### Agurkesalat

1 agurk  
 0,5 dl sukker  
 0,5 dl vand  
 1 dl eddike  
 ¼ tsk. salt  
 1 knsp. peber

#### Ovnbagte grønsager

3 bagekartofler  
 1 pastinak  
 2 persillerod  
 0,5 knoldselleri  
 10 fed hvidløg  
 Rosmarin, frisk

#### Stegt kylling

Tør kyllingen og fjern evt. fedt og rester af indvolde inde i kyllingen. Skyl persillen, fjern stilkene og fyld persille i kyllingen. Smelt fedtstoffet i en stor stegegryde og brun kyllingen godt på alle sider. Krydr med salt og peber. Læg kyllingen med brystsiden opad og hæld vandet ved. Steg under låg ved svag varme i ca. 45 min. til kyllingen er gennemstegt. Skær et snit ved låret. Kødsaften skal være klar. Tag den gennemstegte kylling op. Brug stegeskyen til sovs. Fjern eventuelt fedt fra skyen med en ske. Rør majsstivelsen med 2 spsk koldt vand. Bring skyen i kog og tilsæt majsstivelsen under omrøring. Kog et par minutter. Smag sovsen til.

#### Agurkesalat

Bland sukker og kogende vand. Rør rundt, til sukkeret er opløst. Tilsæt eddike, salt og peber. Skyl agurken, og skær den i tynde skiver evt. på råkostjern. Bland agurkeskiverne med lagen. Lad agurkesalaten trække ca. ½ time før servering.

#### Ovnbagte grøntsager

Skræl bagekartofler, pastinak, persillerodder og knoldselleri. Skær kartoflerne i både og de øvrige grønsager i stave. Pil hvidløgene. Skyl rosmarinkvistene og citronen. Skær citronen i både. Bland alle ingredienser i et stort, ildfast fad. Hæld olien over og bland dem grundigt med grønsagerne. Bag grønsagerne i en 200°C varm ovn i ca. 40 minutter, til de er møre.

Tips: Smager også fantastisk kun med kogte kartofler og agurkesalat



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Panderet med kalvekød og porrer

750 g panderet med kalvekød og porrer Opvarm retten efter slagterens anvisning.

#### Tilbehør

Ris eller en god salat efter egen smag.



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Forloren Hare med bacon En klassiker

1 forloren hare Tilbered stegen efter slagterens anvisninger.

#### Sauce

1/2 dl piskefløde

saucejævner

1/2-1 spsk ribsgelé

evt. kulør

Når den er færdig, sier du skyen fra stegen fra i en gryde. Varm den op med fløden og jævn med saucejævner. Smag sauce til med gelé, salt, peber og tilsæt evt. kulør.

Kog kartoflerne og pil dem evt. dagen i forvejen. Hæld varmt vand over kolde kartofler og lad dem stå i 5-10 minutter. Hæld vandet fra.

#### Brunede kartofler

250-375 g små kartofler

25 g smør eller margarine

2 spsk sukker

Smelt sukkeret på panden til det er lysebrunt. Tilsæt smør og derefter kartoflerne. Skru evt. ned for varmen så karamellen ikke bliver for mørk. Bliver der skruet for meget ned, bliver karamellen stiv og vil ikke sætte sig på kartoflerne.

#### Tilbehør

1/2 kg kartofler

50 g tyttebær eller ribsgelé

Vend forsigtigt kartoflerne hele tiden til de bliver pænt lysebrune over det hele.

#### Tips

Haren kan også serveres med en salat af strimlet bladselleri, æbleterninger, valnødder og flødedressing.



## Bankekød med groft grønt

# Kødpakke

### Opskrift 5

600 g bankekød  
375 g løg  
750 g pastinakker eller persillerødder  
350 g gulerødder  
250 g knoldselleri  
5 stk. friske laurbærblade evt. tørrede  
sort peber  
7 dl mørke øl, Stout eller Classic  
1 dl hvedemel  
1 spsk. groft salt  
1,5 tsk. peber  
40 g smør  
1,5 spsk. olivenolie  
1 bundt persille

Pil løgene og skær dem i skiver fra top til rod. Skræl pastinakker/persillerødder, gulerødder og kålrabi/knoldselleri.

Skær grønsagerne ud i ensartede stykker på størrelse med tændstikæsker. Bland grønsagerne og læg dem sammen med laurbærblade og øl i en stor bradepande eller et ovnfast fad – gerne en stor stegesko.

Skær kødet i tynde skiver og bank det let med kødhammer eller med håndroden.

Bland mel med salt og peber. Vend kødskiverne i melblandingen.

Varm halvdelen af smør og olie på en pande, til det er gyldent. Brun halvdelen af kødet.

Brun derefter resten af kødet på samme måde. Læg de brunede kødskiver oven på grønsagerne.

Luk fad eller bradepande til med låg eller sølvpapir og sæt i en 175°C varm ovn ca. 2 ½-3 timer til kødet er mørt. Smag til med salt og peber.

#### Servering

Drys med hakket persille ved servering og spis med kartoffelmos eller andet tilbehør.



mad med mere