



Kødpakke

Opskrift 1

Boller i Karry

600 g hakket svinekød
1-1½ tsk salt
½ tsk peber
1 æg
1 løg, ca. 50 g
½-1 dl hvedemel
1- 1½ dl mælk, fx minimælk

Karrysauce

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

Tilbehør

3 dl ris
4 spsk mangochutney

Fars

Kom kødet i en skål og tilsæt salt. Rør det godt sammen. Pil løget, riv det på den grove side af råkostjernet. Rør revet løg, peber, æg og hvedemel i kødet. Kom mælken i og rør det i farsen.

Ris

Kom vand og salt i en gryde. Kog vandet. Kom risene i gryden. Læg låg på gryden og skru ned. Kog risene i 12 minutter.

Karrysauce

Pil og hak løget fint. Smelt smør til det er lysebrunt. Svits løget i gryden sammen med karryen. Rør melet i. Hæld bouillon i under piskning. Skræl æblet, skær det i tern. Kom æblestykkerne i saucen. Rør fløden i. Krydr med salt og peber.

Kødboller

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.

Smag saucen til med salt, peber og et drys sukker.



mad med mere

Uge 42



Kødpakke

Opskrift 2

Marinerede koteletter med hasselbagte kartofler og tomatsalat

4 marinerede koteletter

1 kg kartofler
75 g smør
Havsalt eller flagesalt
Evt. krydderurter

Tomatsalat

mozzarella - den af
bøffelmælk er bedst
2 store modne tomater
1 håndfuld basilikumblad
3 spsk. olivenolie
Lidt balsamico eddike
Salt og hvis peber

Koteletter

Varm fedtstoffet på en pande ved god varme - smør og margarine skal være gyldent, olie skal være varm. Det skal sige "lyde", når kødet kommer på panden. Brun koteletterne ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem færdige, ca. 3 minutter på hver side, hvis de ønskes netop gennemstegte.

Kartofler

Skræl kartoflerne og Skær tynde skiver ned i kartoflen. Ca. ½ igennem. Placer de hasselbagte kartofler i et smurt ovnfast fad. Pensl kartoflerne med smeltet smør og drys med havsalt. Bag kartoflerne ved ca. 180° C varme (varmluft) i ca. 60 minutter. Smør gerne kartoflerne flere gange undervejs med smør

Tomatsalat

Skær mozzarella og tomat i ens skiver og læg dem skiftevis på et fad eller en tallerken. Fordel basilikum og olie over og drys med salt og friskkværnet hvid peber. Dryp balsamico over til sidst.



mad med mere

Uge 42



Kødpakke

Opskrift 3

Farseret squash med tomatsauce

600 g Hakket svine- og kalvekød
2 squash
1 løg
1 æg
4 spsk. hvedemel
2 spsk. mælk
Salt og peber
Tørret timian
200 g ris
2 dåser hakkede tomater
2 spsk. koncentreret tomatpuré
1 spsk. olivenolie
1 fed hvidløg

Tænd ovnen på 200° C.

Skær squash på langs og fjern kernerne, skær et hulrum med en ske. Rør kødet, på røremaskine eller med håndmikser, med revet løg, æg, mel og mælk og krydr med salt og peber.

Læg squash i bradepanden på et stykke bagepapir, drys dem med tørret timian, og stil dem i ovnen i 25 minutter.

Kog risene iflg. emballagens anvisning.

Dræn tomaterne let, varm dem op med tomatpuré, olie, presset hvidløg, lad saucen simre og koge lidt ind. Smag til med salt og peber.

Anretning

Anret squash med tomat sauce og kogte ris.



mad med mere

Uge 42



Kødpakke

Opskrift 4

Stegt flæsk med persillesovs

1 kg flæsk, i skiver

Persillesovs

2 spsk. smør

2 spsk. hvedemel

5 dl mælk

½ øko citron, saft og skal herfra

2 håndfulde persille, finthakket

Salt

Sort peber, friskkværnet

Tilbehør

600 g kartofler, kogte

vand til at koge kartoflerne i

1 spsk. salt, til at koge kartoflerne i

Flæsk saltes med en god flagesalt og lægges på en rist over en bradepande beklædt med bagepapir.

Kom rist og bradepande i ovnen og steg flæskeskiverne i en forvarmet ovn ved 175° C varmluft i 30-45 minutter, vend dem et par gange undervejs.

Persillesovs

Smelt smør i en gryde ved lav varme. Pisk mel i til det er en jævn masse, pisk derefter mælk i lidt ad gangen.

Kog persillesaucen i 5-7 minutter ved mellemhøj varme, mens den piskes igennem og smag den derefter til med citronsaft, en smule citronskal, persille, salt og peber.



mad med mere

Uge 42



Kødpakke

Opskrift 5

Forloren hare med sovs og kartofler

1 forloren hare
Kartofler

Lad "haren" stege ca. 1 time. Stik en kødnål i "haren", kødsaften skal være klar, så er den gennemstegt.

Sovs

100 g smør

4 spsk. hvedemel

1 spsk. ribsgele

2.5 dl madlavningsfløde 18 %

Kogevand fra kartoflerne

Salt

Sovsen

Smelt smørret i en gryde, kom salt, ribsgele og fedtet fra den forloren hare og rør godt rundt. kom melet i og rør godt rundt. kartoffelvandet i lidt af gangen til du har in god tyk sovs, kom så madlavningsfløde og kulør i og rør godt rundt til det koger.

Serveres med kartofler og rødbeder.



mad med mere