



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Benløse fugle med selleri creme og gulerodssalat

6 benløse fugle  
1 hakket løg  
½ porrer i skiver  
1 l kalv eller grøntsags fond  
30 g fedt stof

Sellericreme  
½ knoldselleri  
½ dl vand  
2 dl fløde  
1 tsk. groft salt  
friskkværnet peber

8 gulerødder skrællet  
2 spsk. balsamico  
2 spsk. olivenolie  
1 spsk. sukker  
½ bundt hakket purløg

Brun "fuglene" af i stegegryde sammen med løg og porrer. Tilsæt fonden og lad det simre i 45-60 minutter. Sigt fonden og kog den ind. Tilsæt den nedkogte fond til selleri cremen.

Skræl sellerien og skær den i grove tern. Kom vand, fløde og selleritern i en gryde. Kog det ved jævn varme og under låg i ca. 15 minutter – eller til sellerien er mør. Tag gryden af varmen og blend selleri og væde med en stavblender til en cremet konsistens. Tilsæt salt og peber og smag cremen til.

Fortsæt med at anvende tyndskrælleren på gulerødderne så langt det er muligt. Derefter vendes "strimlerne" i balsamico, olie, sukker og hakket purløg.

Servér fuglene med sellericremen over. Salaten ved siden af og evt. lidt kartofler eller brød.



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Hawaii kotelet med saltet ananassalat, chili og tomatbrød

4 Hawaii koteletter  
1 ananas el. 1 dåse i tern  
1 rød chili  
150 g saltede peanuts  
1 bundt koriander

4-8 skiver brød  
4 hakkede tomater  
2 fed hvidløg  
3 spsk. olie

Skær ananas i tern og vend sammen med fint hakket chili og peanuts. Drys med hakket koriander.

Tomat hvidløg, salt og peber vendes sammen.

Brødkiverne dryppes med olie og ristes sprøde på grill eller pande. Derefter ligges tomat fyldet på.

Koteletterne steges 5-6 minutter på hver side, og serveres med ananas salaten ved siden af sammen med tomatbrød.



## Kødpakke

### Opskrift 3

600 g hakket skinkekød  
200 g finthakkede champignoner  
25 g smør  
2 spsk. hvedemel  
1 finthakket løg  
200 g hytteost  
1 tsk. groft salt  
friskkværnet peber

8-12 hvidkåls blade  
1 liter vand  
1 tsk. groft salt  
1 dl kålvand

**Grønsagsris**  
4½ dl grønsagsbouillon  
1 hakket løg  
4 dl brune ris  
2 hakkede tomater

**Karrysauce**  
25 g smør  
1 tsk. ostindisk karry  
2 spsk. hvedemel  
2½ dl mælk  
1 dl kålvand

Svits champignonerne i gyldent smør i en pande og køl dem af. Rør skinkekød og hvedemel sammen. Tilsæt løg, hytteost, salt og peber. Rør de svitsede champignoner i farsen.

Skær det groveste af "midterstrengen" på kålbladene. Kom dem i kogende vand tilsat salt og kog dem i ca. 5 minutter. Læg bladene til afdrypning og gem kålvandet. Fordel farsen på midten af kålbladene og pak dem sammen til "pakker". Anbring "pakkerne" med lukningen nedad i et fladt, smurt ovnfast fad. Hæld kålvandet ved. Dæk fadet med bagepapir og bag retten midt i ovnen 170° C i 35-40 minutter.

**Grønsagsris**  
Bring grønsagsbouillon i kog og tilsæt løg, ris og tomater.

**Karrysauce**  
Smelt smørret i en tykbundet gryde. Tilsæt karry og lad det bruse af. Kom hvedemelet i gryden under omrøring. Tilsæt mælk og kålvand lidt efter lidt. Bring sauceen i kog under piskning og kog den godt igennem. Smag den til.

Servér "kålpakkerne" i karrysauce med grønsagsris ved siden af.



## Kødpakke

### Opskrift 4

750 g medisterpølse  
4 spsk. barbecuesauce  
4 pitabrød

6 store tomater  
2 dl barbecuesauce  
2 finthakkede løg  
2 spsk. hvidvinseddike  
2 tsk. sukker  
¾ tsk. groft salt  
friskkværnet peber

½ kg majs  
1 liter vand  
1 tsk. sukker  
2 tsk. groft salt

6 dl yoghurt naturel

#### Rød salsa

Skær tomaterne i halve. Fjern kernerne med en ske. Hak tomatkødet groft og bland det med barbecuesauce, løg, eddike, sukker, salt og peber. Stil den røde salsa tildækket i køleskabet i mindst ½ time.

Læg medisterpølsen på en bageplade med alufolie. Pensl medisteren med 2 spsk barbecuesauce. Steg pølsen midt i ovnen i ca. 10 minutter. Vend den og smør med resten af barbecuesaucen. Steg medisterpølsen i ca. 10 minutter. Vend den og steg de sidste ca. 5 minutter – lun pitabrødene med.

Kom majs i kogende vand tilsat sukker og salt. Kog dem i ca. 2 minutter. Lad majsstykkerne, dryp af i en sigte.

Skær medisterpølsen i mindre stykker og spis den sammen med den røde salsa, majs, yoghurt og lune pitabrød.

