



Kødpakke

Opskrift 1

Hakket oksekød med kartoffellåg

600 g hakket oksekød

600 g skrællede kartofler

Smør eller olie til stegning

1 tsk. timian

2 grønne peberfrugter

1 dåse hakkede tomater med hvidløg

½ l Mornay Sauce

150 g revet ost

Salt og peber

Skær kartoflerne i tynde skiver, og kog dem i letsaltet vand i 10 minutter. Sæt kartoflerne til afdrypning i en sigte.

Brun kødet i smør eller olie. Tilsæt timian, peberfrugt i skiver og tomat, og lad det småstege 5-6 minutter. Krydr med salt og peber. Kom kødet i et ovnfast fad, og læg kartoflerne på som låg. Hæld Mornay Sauce over og drys med ost. Sæt fadet i ovnen ved 200° C i ca. 20 minutter.

Server evt. med brød.



mad med mere

Uge 45



Kødpakke

Opskrift 2

Pastafad med bacon og svinekød

600 g hakket svinekød

250 g pasta

100 g bacon i tern

1 rødøg

2 gulerødder

150 g broccoli

2 tsk rosmarin

1 dåse hakkede tomater

Salt og peber

4 æg

100 g revet mozzarella

Kog pastaen som anvist på pakken og skyl i koldt vand.

Brun svinekød og bacon i en gryde eller en wok. Tilsæt hakket rødøg, gulerod i skiver, broccoli i små buketter samt rosmarin, og steg endnu et par minutter. Tilsæt tomat, kog op og smag til med salt og peber.

Bland med pasta, sammenpisket æg, samt 2/3 af osten.

Kom det i et smurt ovnfast fad, drys med resten af osten og bag den ved 180° C i cirka 20 minutter til osten er gylden og æggemassen er stivnet.

Lad den gerne stå 5 minutter på køkkenbordet inden servering.



mad med mere

Uge 45



Kødpakke

Opskrift 3

Farsbrød med ovnkartofler og tzatziki

1 stk. farsbrød Tænd ovnen på 200° C.

Ovnkartofler

1 ½ kg nye kartofler
Bladene fra fire stængler frisk timian
Bladene fra fire stængler rosmarin
½ - ½ dl olivenolie
Groft salt

Tzatziki

1 agurk
4 fed hvidløg
500 g græsk yoghurt 10%
Salt og peber

Farsbrød

Farsbrødet "bages" i en ovn, der er forvarmet til omkring 200° C, Brødet have ca. 50-60 minutter. Prik i brødet med en kødnål eller lignende.

Ovnkartofler

Vask kartoflerne (lad skallen sidde på). Skyl og snit bladene fra krydderurterne. Prik huller i kartoflerne med en gaffel sådan hist og her.

Kom kartoflerne i en pose sammen med krydderurter, olivenolie og salt. Ryst godt så al olien bliver fordelt. Lad kartoflerne trække, så lang tid som du gider vente. Hæld kartoflerne ud i en bradepande. Varm i ovn i 25-30 minutter til kartoflerne er gyldne og sprøde i overfladen.

Stik evt. en gaffel i en af kartoflerne for at se om de er færdigbagte. Servér kartoflerne varme fra ovnen.

Tzatziki

Flæk agurken på langs, fjern marv/pulp med en dessertske som kasseres. Riv agurken og vrid så meget væde fra som du kan. Når du alligevel har gang i rivejernet kan du lige så godt rive hvidløgene herpå også. Hæld yoghurten op i en skål og bland agurk og hvidløg i. Rør godt rundt, smag til med salt og peber.

Overdæk og stil på køl.



Uge 45



Kødpakke

Opskrift 4

Skinkegryde med grønt og nudler

750 g skinkegryde med grønt

500 g nudler
Vesterhavsost
Balsamico

Lad skindegryderetten simre i en gryde i 20 minutter ved middel varme. Imens koges nudlerne al dente, når retten skal serveres revs vesterhavsost ud over og dråber af balsamico fordeles over retten.



Uge 45



Kødpakke

Løgsteaks med bagte rodfrugter og brun sovs

Opskrift 5

4 løgsteaks

Ovnbagte rodfrugter

1 kg rodfrugter (fx gulerod, pastinak, persillerod, rødbede eller kartoffel)

2-3 kviste timian

Saft af en ½ citron

3 spsk. olivenolie

Havsalt og sort peber

Brun sovs

40 g smør

4 spsk. hvedemel

2.5 dl fond eller bouillon

2.5 dl minimælk

Madkulør

Salt og peber

Rodfrugter

Tænd ovnen på 175° C, og sæt lidt vand over at koge, f.eks. i en elkedel. Skræl rodfrugterne, og skær dem i skiver. Blancher dem i kogende, letsaltet vand i 3-5 minutter, til de er let møre, og lad dem dryppe af i en sigte. Kom rodfrugterne i et fad, krydr med salt og peber, dryp med olie, og kom timiankvistene ved.

Bag dem i ovnen i ca. 30 minutter, til de er godt gyldne.

Brun sovs

Smelt smørret i en gryde. Kom hvedemel i og pisk, til det har samlet sig.

Spæd nu med fond/bouillon og mælk, pisk undervejs, mens det opvarmes og jævnes.

Lad saucen småsimre i 3-4 minutter. Tilsæt kulør og smag til med salt og peber.

Steg løgsteaks på en varm pande, lad en klat smør bruse op og steg koteletterne ved middel varme i 7-8 minutter på hver side.



mad med mere