



Kødpakke

Opskrift 1

Tortillas med mexicansk krydret oksekød

600 g hakket oksekød
1 spsk. olivenolie
½ rød mild chili
1½ tsk. spidskommen
¼ tsk. kanel
3 spsk. koncentreret tomatpure, 55 %
10 g mørk chokolade 80 %
Salt og peber

4 fuldkorns-tortillas, 260 g

Topping

2 avocado
2 forårsløg
½ mild rød chili
½ agurk, 140 g
2 tomater
2 dl creme fraiche, 9 %
1 dl korianderblade

Skyl chili, fjern kerner og skær den i tynde skiver.

Varm olie på en pande ved god varme. Steg chili, spidskommen og kanel i et minut. Tilsæt kødet og steg til alt har skiftet farve og er gennemstegt. Tilsæt tomatpure, og 2 spsk vand og vendt rundt. Lad chokoladen smelte i kødfarsen og smag til med salt og peber.

Lun tortillas efter anvisning på pakken.

Skær avocado i små tern og forårsløg og chili i tynde skiver.

Skær agurk og tomater i små tern.

Fyld tacos og server.



Kødpakke

Opskrift 2

Wok med hakket svinekød, chili og grøntsager

600 g hakket svinekød
1 forårsløg
1-2 fed hvidløg
1 spsk. sesamfrø
2 spsk. soyasauce

Krydderblanding til kødboller

1 rød chili (med kerner for stærk version, ellers uden kerner)
1 knold skrællet ingefær på størrelse med en valnød
Saft fra ½ lime
1 spsk. fiskesauce
2 spsk. vand

Nudler og grøntsager

250 g risnudler
1 håndfuld sukkerærter, nippet i enderne
3 forårsløg
¼ spidskål
3 mellemstore gulerødder

Dessing

1 spsk. soyasauce
1 spsk. solsikkeolie
1 spsk. sur/sød chilisauce
2 tsk. honning
½ chili

Topping

3-4 forårsløg
1 rød chili
1 håndfuld cashewnødder
2 lime

Riv forårsløg og hvidløg og bland det med hakket svinekød. Kom derefter krydderblandingen i farsen og rør det godt sammen. Form fars til kødboller og steg dem i olie på en varm pande i 5-6 minutter.

Rist sesamfrø på en varm pande, til de er gyldne.

Vend de færdige kødboller i soyasauce og efterfølgende i de ristede sesamfrø.

Nudler og grøntsager

Kog nudler efter pakkens anvisning, hæld vandet fra nudlerne og skyl dem i koldt vand.

Skær sukkerærter i strimler, forårsløg i tynde skiver og snit spidskål fint. Skær til sidst gulerødderne i skiver.

Dressing

Bland soyasauce, solsikkeolie, sursød chilisauce, honning og finthakket chili. Vend nudler, de snittede grøntsager og dressing sammen.

Topping

Skær forårsløgene i tynde skiver og hak den røde chili og cashewnødderne.

Anret nudelsalat i en skål og top med kødboller. Servér med lime skåret i både.





Kødpakke

Bøf Stroganoff med kartoffelmos

Opskrift 3

600 g skært oksekød
 3 spsk. sød paprika
 2 spsk. hvedemel
 Salt
 Sort peber, friskkværnet
 6 skiver bacon
 250 g champignon
 4 løg
 2 spsk smør
 2 spsk. olivenolie
 3 laurbærblade
 2 spsk. tomatpuré
 3 dl kalvefond
 2 dl piskefløde

Kartoffelmos
 750 g kartofler
 4 spsk. smør
 2 dl mælk
 1 drys muskatnød
 Salt
 Sort peber, friskkværnet

Pynt

1 håndfuld bredbladet persille

Dup kødet let med et stykke køkkenrulle. Rør paprika, mel, salt og peber sammen og vend kødstrimlerne heri. Skær champignonerne i kvarte og hak løgene fint, skær derefter bacon i tern.

Steg bacon sprødt på i en tykbundet gryde ved ikke alt for høj varme. Læg bacon til side og lynrist champignon og løg i baconfedtet ved højere varme med lidt ekstra olivenolie. Når løgene er bløde og gyldne og champignon er sprøde og saftige, så lægges de til side på en ren tallerken.

Brun kødet på alle sider i gryden i olivenolie og smør. Tilsæt tomatpure, løg, bacon, champignon, laurbærblade og først en dl kalvefond eller boullion. Læg låg på og lad det simre i en times tid, tilføj mere kalvefond hvis retten bliver for tør. Simretiden variere lidt i forhold til hvilket stykke kød man bruger, så smag efter og retten er færdig, når kødet er mørt. Tilsæt til sidst fløde og smag til med salt og peber.

Kartoffelmos

Kog kartoflerne i usaltet vand til de er møre. Mos først kartoflerne med smør og pisk derefter kartoffelmosen med en elpisker. Tilsæt mælk lidt efter lidt til mosen er cremet og fløjlsblød. Smag til med salt og peber, samt friskrevet muskatnød.

Server stroganoffen med kartoffelmosen og et drys bredbladet persille, samt lidt friskrevet muskatnød.



mad med mere

Uge 47



Kødpakke

Skinkeschnitzler i ovn med salvie, svampe og små nye kartofler

Opskrift 4

4 stk. skinkeschnitzler
 400 g champignons
 6 fed hvidløg
 8 stk. salvie
 20 g smør
 1,5 dl fond
 2,5 dl creme fraiche 38%
 Salt og peber

Tomater
 400 g cherrytomater
 olie
 Salt og peber
 Oregano

650 g små kartofler

Rengør svampene og skær dem i skiver. Pil hvidløgene.

Krydr schnitzlerne med salt og peber og brun dem kortvarigt på en hed pande. Læg dem i et passende størrelse ovnfast fad.

Snit salviebladene fint og kom dem på en pande sammen med smøren og rist det i 1-2 minutter. Tilsæt hvidløg og svampe og sauter dem med ved middel varme til væden er kogt væk. Tilsæt fond og cremefine, krydr med salt og peber og kog saucen ind til den begynder at tykne lidt. Smag saucen til, fordel den over kødet og sæt fadet i en 200° C varm ovn i 10-15 minutter til saucen bobler i kanten af fadet.

Tomater

Skær et kryds i toppen af hver tomat, sæt dem i et lille ovnfast fad og dryp med lidt olie. Krydr med salt og peber og evt. lidt oregano (eller andet efter ønske). Bag tomaterne ved 200° C i ca. 15 minutter til de er møre.

Kartofler

Kog de små nye kartofler møre i letsaltet vand.



mad med mere

Uge 47



Medister og kartofler med stuvet ærter og gulerødder

Kødpakke

Opskrift 5

*750 g medisterpølse
25 g smør*

Stuvning
*700 g ærter og gulerødder
6 dl vand
1,5 tsk. salt
25 g margarine
2 spsk. hvedemel
Frisk persille*

Steg den rå medister på pande i smør, ca. 6 min på hver side, sluk for varmen og lad den trække indtil servering. Stuvning:

Kog grønsagerne i velsaltet vand, ca 10 minutter. Rør fedtstof og mel sammen. Rør smørbolle i grønsagerne og rør til den er opløst. Tilsæt hakket persille, gem lidt til pynt. Kog stuvningen 5 minutter. Smag til med salt. Drys persille over. Server stuvningen med kartofler.



mad med mere