



Kødpakke

Opskrift 1

Tortillas med mexicansk krydret oksekød

En færdigret
Båd kartofler
Rosmarin
Salt og peber
Gulerod
Rosiner
Æbler
Appelsinsaft
Sirup

Varm færdigretten stille og roligt op.

Bådkartoflerne krydres med fint hakket rosmarin og salt og peber og steges møre og sprøde i en 200°C varm ovn i 45 minutter.

Skræl og riv gulerod groft vend den med appelsinsaften og siruppen. Tern af æbler og rosinerne vendes sammen med gulerods blandingen.



Kødpakke

Opskrift 2

Fyldte madpandekager

Pandekager
250 g hvedemel
2 dl mælk
3 dl vand
2 æg
1 tsk olivenolie

Mel, mælk og vand piskes grundigt. Æggene tilsættes et efter et. Stilles på køl i 30 minutter, hvis du har tid til det. Dejen har godt af lige at samle sig lidt. Bland olien i dejen og bag pandekagerne på en varm pande.

Løg og hvidløg hakkes, evt. i en minihakker. Løgene svitses i en gryde. Kødet tilsættes og brunes.

Fyld
600 g hakket oksekød
2 løg
5 gulerødder
3 fed hvidløg
1 rød chili finthakket
1 dåse hakkede tomater
1 dåse tomatpuré
1 dåse majs
150 g revet ost

Resten af ingredienserne tilsættes og saucen står og simre lidt tid.

Læg lidt af fyldet på en pandekage, fold den sammen og læg den med lukningen nedad på en bageplade eller et ovnfast fad.

Til sidst drysses der med ost, og pandekagerne sættes i en 200°C forvarmet ovn i cirka 15-20 minutter eller til osten er gylden.



Kødpakke

Opskrift 3

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 48



Kødpakke

Opskrift 4

Koteletter a la Bombay

4 stk. marinerede koteletter
2 tsk. karry
2 spsk. olie
8 skiver ananas fra dåse
1½ dl ananassaft fra dåsen
1 løg (hakket)
150 g champignons (skåret i skiver)
1 spsk. karry
1½ dl hønse- eller grønsagsbouillon
(evt. vand + bouillontering)
2½ dl madlavningsfløde
Salt og peber
Evt. friskhakket persille til pynt

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 48



Kødpakke

Opskrift 5

Medister og kartofler med stuvet ærter og gulerødder

1 stk. forloren hare

Tænd ovnen på 200°C. Og sæt haren ind i 20 minutter

Sovs

2½ dl mælk

2½ dl bouillon

2½ spsk mel

1-2 spsk. ribsgele

evt. 10-15 g blåskimmelost

Pisk mælk, bouillon og mel sammen og kog det igennem under omrøring 5-10 minutter. Smag til med ribsgele, evt. ost og salt og peber.

Si sovsen over „haren“ og skru ned til 150°C. Bag videre i ca. 40 minutter. og øs sovsen over nogle gange undervejs.

Tilbehør

Kogte kartofler

Grønsager

Ribsgele eller tyttebær

Server med sovs, kartofler, grønsager og ribsgele eller tyttebær.



mad med mere