



Kødpakke

Opskrift 1

Lasagne med spinat og tomatsalat

600 g hakket skinkekød
1 spsk. olivenolie
3 skalotteløg
2 fed hvidløg
500 g spinat
500 g tomater
1 liter tomatjuice
1 pakke friske fuldkornslasagneplader.
150 g parmesan

Salat

200 g tomater
1 agurk
1 bundt mynte
1 citron

Kom olivenolie i en gryde og varm den op.

Pil løg og hvidløg og hak fint. Kom løg og hvidløg i gryden og steg uden at det tager farve. Tilsæt svinekød og steg i 4-5 minutter.

Skyl spinat og tomater og hak det og kom det derefter i gryden. Lad det stege med i 2-3 minutter. Tilsæt tomatjuice og lad det simre i ca. 15 minutter. Smag til med salt og peber.

Tænd ovnen på 180°C varmluft.

Kom lidt kødsovs i bunden af et fad. Læg lasagneplader og dernæst kødsovs lagvis og fortsæt til al kødsovs og alle lasagneplader er brugt. Riv parmesanen og kom det på toppen af lasagnen.

Bag lasagnen i ca. 20-25 minutter til pladerne er møre og osten gylden.

Tomatsalat

Skyl tomater og skær i både, skyl agurk og skær i tern og bland det i en skål. Hak mynte og bland i salaten. Dryp lidt citronsaft over salaten.



mad med mere

Uge 39



Kødpakke

Opskrift 2

Svinemørbrad med bacon og aspargessalat

stor afpudset svinemørbrad
½ tsk. salt og kværnet peber
1 pk. tørsaltet bacon (150 g)
2 spsk. basilikumpesto

Salat

250 g grønne asparges
2 salatløg
1 pose babyspinat

Dressing

2 spsk. rapsolie
1 spsk. vineddike
1 spsk. dijonsennep
1 spsk. flydende honning

Krydr mørbraden med salt og peber. Læg baconen tæt på et stykke bagepapir og bred pestoen ud på. Læg kødet på baconskiverne og rul dem sammen ved hjælp af papiret. Læg rullen i et ildfast fad. Steg den midt i ovnen ved 225° ca. 20 min., til den er sart rosa i midten.

Salat:

Knæk enderne af aspargeserne og skær dem i tynde, skrå skiver. Skær salatløgene i tynde både. Pisk olie, vineddike, sennep og honning sammen og smag til med salt. Vend grønsagerne i dressingen. Skær mørbraden i portionsstykker og server dem med salaten og flute.



mad med mere

Uge 39



Kødpakke

Panderet med kalvekød og porrer

Opskrift 3

750 g panderet med kalvekød og porrer Opvarm retten efter slagterens anvisning.

Tilbehør

Ris eller en god salat efter egen smag.



mad med mere

Uge 39



Kødpakke

Forloren Hare med bacon En klassiker

Opskrift 4

1 forloren hare Tilbered stegen efter slagterens anvisninger.

Sauce

½ dl piskefløde
saucejævner
½-1 spsk ribsgelé
evt. kulør

Brunede kartofler

250-375 g små kartofler
25 g smør eller margarine
2 spsk sukker

Tilbehør

½ kg kartofler
50 g tyttebær eller ribsgelé

Når den er færdig, sier du skyen fra stegen fra i en gryde. Varm den op med fløden og jævner med saucejævner. Smag sauce til med gelé, salt, peber og tilsæt evt. kulør.

Kog kartoflerne og pil dem evt. dagen i forvejen. Hæld varmt vand over kolde kartofler og lad dem stå i 5-10 minutter. Hæld vandet fra.

Smelt sukkeret på panden til det er lysebrunt. Tilsæt smør og derefter kartoflerne. Skru evt. ned for varmen så karamellen ikke bliver for mørk. Bliver der skruet for meget ned, bliver karamellen stiv og vil ikke sætte sig på kartoflerne.

Vend forsigtigt kartoflerne hele tiden til de bliver pænt lysebrune over det hele.

Tips

Haren kan også serveres med en salat af strimlet bladselleri, æbleterninger, valnødder og flødedressing.



mad med mere

Uge 39



Kødpakke

Opskrift 5

Bankekød med groft grønt

600 g bankekød
375 g løg
750 g pastinakker eller persillerødder
350 g gulerødder
250 g knoldselleri
5 stk. friske laurbærblade evt. tørrede
sort peber
7 dl mørke øl, Stout eller Classic
1 dl hvedemel
1 spsk. groft salt
1,5 tsk. peber
40 g smør
1,5 spsk. olivenolie
1 bundt persille

Pil løgene og skær dem i skiver fra top til rod. Skræl pastinakker/persillerødder, gulerødder og kålrabi/knoldselleri.

Skær grønsagerne ud i ensartede stykker på størrelse med tændstikæsker. Bland grønsagerne og læg dem sammen med laurbærblade og øl i en stor bradepande eller et ovnfast fad – gerne en stor stegesko.

Skær kødet i tynde skiver og bank det let med kødhammer eller med håndroden.

Bland mel med salt og peber. Vend kødskiverne i melblandingen.

Varm halvdelen af smør og olie på en pande, til det er gyldent. Brun halvdelen af kødet.

Brun derefter resten af kødet på samme måde. Læg de brunede kødskiver oven på grønsagerne.

Luk fad eller bradepande til med låg eller sølvpapir og sæt i en 175°C varm ovn ca. 2 ½-3 timer til kødet er mørt. Smag til med salt og peber.

Servering

Drys med hakket persille ved servering og spis med kartoffelmos eller andet tilbehør.



mad med mere