



## Kødpakke

### Mexicanske ostehakkebøffer med flødekartofler

#### Opskrift 1

600 g hakket oksekød  
1/2 dåse majs  
1/2 finthakket gul peberfrugt  
1/2 finthakket rød peberfrugt  
2 små finthakkede løg  
2-4 fed hvidløg - efter smag  
Salt, peber, barbecuekrydderi og oregano  
2 stk. æg str. M  
1 lille kop rasp  
1 pakke mozzarellaost i strimler

#### Tilbehør

Flødekartofler  
(eller halve bagte kartofler, red.)  
Salat og flutes.

Alle ingredienserne undtagen osten blandes sammen og røres med en pisker til en fars. Bøfferne formes og steges på en pande, til de bliver brune, hvorefter de lægges i et ovnfast fad.

Osten fordeles hen over, og bøfferne gratineres øverst i en 225° C varm ovn.

Serveres med tilbehøret.



## Kødpakke

### Krydrede asiatiske deller på spyd

#### Opskrift 2

600 g hakket svinekød (ca. 12% fedt)  
2 tsk. fint salt  
3 spsk. finthakkede friske mynteblade  
4 spsk. finthakkede friske Korianderblade  
1 tsk. finthakket rød chilipeber  
2 spsk. finthakket frisk ingefær  
Reven skal af 1 citron (usprøjtet)  
2 finthakkede forårsløg  
3/4 dl mælk  
2 æg  
4 1/2 spsk. hvedemel  
24 træspyd

#### Krydderurtdressing

250 ml. cremefraiche 18%  
3 spsk. hakket purløg  
3 spsk. hakket karse  
1 lille knust fed hvidløg  
Lidt fint salt

Bland alle ingredienser til farsen. Form aflange "frikadeller" og steg dem på en grillpande til de er gennemstegte. Vend dem undervejs, så de bliver grillet på alle sider. Stik hver frikadelle på et grillspyd og server straks med den hjemmerørte krydderurtdressing.

#### Krydderurtdressing

Rør imens alle ingredienserne til dressing sammen i en skål. Stil den tildækket i køleskabet i mindst 15 min. Smag til.

Serveres med nogle gyldenstegte kartofler.



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Glaseret langtidsstegt nakkefilet i stegesø med urter

1 kg nakkefilet  
(rødvinsmarineret)  
4 gulerødder  
2 almindelig løg  
2 fed hvidløg  
2 dl øl (gerne mørk)  
Salt og peber

Skær løg, hvidløg og gulerødder i grove stykker.

Brun grøntsagerne i lidt fedtstof. Inden grøntsagerne tages af panden hældes 1 dl. øl i. Bare lige for at få det hele med fra grøntsagerne og panden af.

Hæld grøntsager og øl i stegesøen.

Krydr nakkefilet med salt og peber og brun den på alle sider. Hæld den sidste dl. øl ved nakkefilet, når den er brunet godt. Læg nakkefilet over i stegesøen på toppen af grøntsagerne. Tilføj 1 dl. vand til øllet som stadig er på panden, og hæld det derefter over nakkefilet i stegesøen. Læg låget på og lad stegen stege i 2,5-3 timer ved 100° eller til den er ca. 70-75° Gerne mere, hvis du ønsker at bruge et termometer.

Servere den utrolig møre nakkesteg med en rustik kartoffelmos og skyen fra stegesøen



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Koteletter i fad a la creme

2 spsk. olivenolie  
4 stk. slagterkoteletter  
1 stk. stort løg  
150 g bacon  
250 g champignoner  
1 dåse flåede tomater  
0,5 dl piskefløde  
1 spsk. sød paprika  
1 tsk. salt  
1 smule peber  
2 dl bouillon

Tænd ovnen på 200° C.

Varm olivenolien op på en pande, steg koteletterne på hver side, så de får en fin stegeskorpe. Læg dem i et ildfast fad.

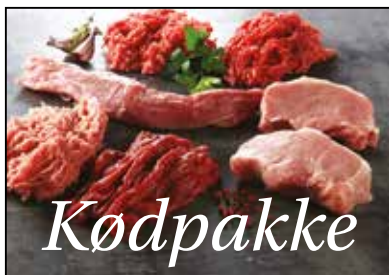
Pil og hak løgene i fine tern, skær bacon i tern og champignoner i kvarte. Steg først løg og bacon på en pande, læg det over koteletterne, og steg derefter champignonerne.

Læg champignons over på koteletterne. Hæld, flåede tomater, fløde, bouillon og paprika på panden. Kog saucen godt sammen. Smag den til med salt og peber og hæld den derefter over koteletterne.

Bag koteletterne i fadet i ovnen i ca. 20 minutter og server straks.

#### TIP

Server hakket persille, kogt ris og salat, masser af kogte bønner eller ærter til koteletterne.



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Rullesteg med rustik mos

1stk. rullesteg  
En god klat smør  
5 dl vand  
1 bouillonterning  
1 spsk. engelsk sauce  
Salt og friskkværnet peber

#### Tilbehør

Kartoffelmos  
Grøn salat

Forvarm ovnen til 200° C almindelig over- og undervarme. Varm en pande op og kom en god klat smør på. Brun rullestegen grundigt ved høj varme hele vejen rundt. Den skal have en god kulør og lidt stegeskorpe.

Læg rullestegen i en lille bradepande eller ildfast fad. Krydr den med salt og friskkværnet peber.

Kog panden af med vand, bouillonterning og engelsk sauce. Hæld det ved rullestegen. Stil fadet ind i ovnen, og en rullesteg i ovn skal have cirka to timer. Undervejs kan du med fordel med 15-20 minutters mellemrum øse noget af stegeskyen op over stegen.

Et par gange undervejs tilføres lidt mere vand (udover de fem deciliter). Stegeskyen vil nemlig fordampe undervejs, og du skal bruge cirka fire deciliter til sovsen til sidst.

Tag den færdigstegte rullesteg ud af ovnen, og lad den hvile 5-10 minutter på et skærebræt inden udskæring.

Skyen hældes over i en lille gryde, koges op og jævnes med lidt Maizena udrørt i en smule koldt vand. Smag sovsen til med salt og peber – og eventuelt lidt mere engelsk sauce.

#### Servering

Rullesteg i ovn skæres i tynde skiver serveres med en rustik kartoffelmos og en dejlig grøn salat.



mad med mere