



Kødpakke

Opskrift 1

Bankekød med groft grønt

600 g bankekød
400 løg
6 stk. pastinak eller
persillerødder ca. 600 g
3 stk. gulerødder
350 g knoldselleri
5 stk. friske laurbærblade evt. tørrede
Sort peber
1,5 flaske mørk øl, Stout eller
Classic ca. 7 dl
1 dl hvedemel
1 spsk. groft salt
2 tsk. peber
50 g smør
2 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 1/2-3 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.

Tip

Retten kan også koges i en gryde ved svag varme. Det forkorter tilberedningstiden med op til en time.



mad med mere

Uge 50



Kødpakke

Opskrift 2

Porrefars med ost

600 g skinkekød
1 kg porre
4 æg
4 spsk. rasp
2 dl piskefløde
2 æggehvite
Salt og peber
50 g smør
6 tomater
100 gram revet ost, mozzarella 45+

Porrerne renses og skæres i mindre stykker hvorefter de koges. Afdrypes og lægges i et smurt ildfast fad.

Farsen røres sammen med æg, rasp og piskefløde. Vendes til sidst sammen med de piskede æggehvite. Farsen smøres fast ud over porrerne, og smørklatter fordeles over.

Sættes i ovnen ved 200° C almindelig ovn i 35 minutter - let dækket med sølvpapir.

Retten tages nu ud af ovnen.

Tomat i skiver og revet ost fordeles ud over og fadet sættes igen ind i ovnen ved 225° C. almindelig ovn i yderligere 15 minutter.

Serveres med ris og en god tomatsovs eller champignonsovs.



mad med mere

Uge 50



Kødpakke

Opskrift 3

4 stk. krebinetter (med krydderrasp)

Porrecreme

1/2 l vand

1/2 tsk. groft salt

5 porrer i skrå skiver (ca. 500 g)

4 dl Karolines Køkken® Mild ost

Pastasauce

3/4 spsk. hakket frisk rød chilipeber

1/2 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

Tilbehør

1 1/4 kg kogte kartofler

*Krebinetter med porrecreme
og hvide kartofler*

Porrecreme

Bring vand og salt i kog i en tykbundet gryde. Kog porrerne ved kraftig varme og uden låg i ca. 3 minutter. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Tilsæt pastasauce, chili, salt og peber. Bring porrecremen i kog under omrøring og smag til.

Steg Krebinetterne i smør på en varm pande i 5-7 minutter på hver side.



mad med mere

Uge 50



Kødpakke

Opskrift 4

750 g skinkegryde med grøntsager

Evt. fløde

Tilbehør

F.eks. ris

Skinkegryde med grøntsager

Varm en pande op med lidt olie på, sautere skinkegryden med grøntsager godt af, hæld evt. en 1/4 liter piskefløde på og kog op.

Servere retten med kogte ris.



mad med mere

Uge 50



Medister i fad

Kødpakke

Opskrift 5

750 g medisterpølse
1 stor spidskål
8-10 kartofler
250 g små tomater
1 bundt persille
3 dl kraftig hønsebouillon
Salt og friskkværnet peber

Medisterpølse koges i vand, der netop dækker pølsen. Kogetiden er 10 minutter, og derefter steges medisteren et par minutter på hver side på panden i lidt smør. Du må gerne prikke et par huller med en gaffel.

Skær derefter medisterpølsen ud i mindre stykker på 2-3 centimeter, og læg dem i et ildfast fad.

Spidskål snittes fint og sauteres let i lidt smør på en varm pande, og kommes ved medisterpølsen.

Kartoflerne skæres i mindre tern (du behøver ikke skrælle kartoflerne), og koges næsten møre i ca. 10 minutter i letsaltet vand. Hæld vandet fra og kom kartoffeltern i fadet.

De små tomater halveres, mens persille hakkes fint og begge dele kommes ved de øvrige ingredienser. Tilsæt også hønsebouillon, og krydr med lidt salt og peber. Vend det hele godt rundt og steg nu retten med medisterpølse i ovnen i ca. 25 minutter ved 200° C varmluft.

Serveres straks.



mad med mere