



## Kødpakke

### Italienske skinkeschnitzler

#### Opskrift 1

4 stk. skinkeschnitzler  
2 spsk. olie  
1 løg  
1 dåse flåede tomater  
250 g champignon  
1 dl bouillon  
1 dl hvidvin  
2 dl fyldte grønne oliven  
Salt og peber  
1 spsk. hvedemel  
Persille

Dup skinkeschnitzlerne tørre med køkkenrulle. Krydr med peber. Lad 1 spsk olie blive varm på en pande ved kraftig varme. Brun hurtigt skinkeschnitzlerne på begge sider. Skru ned til middel varme, og steg dem færdige, 1½ - 2 minutter på hver side, til de er netop gennemstegte. Krydr med salt. Læg kødet på et varmt fad.

Skær løget i tynde både. Hæld væden fra tomaterne, og skær dem igennem 1 - 2 gange på tværs. Champignonerne skæres i kvarte eller i skiver. Svits løg 2 - 3 minutter på panden i 1 spsk olie. Tilsæt champignon, og steg cirka 4 minutter under omrøring. Tilsæt tomater, bouillon og hvidvin. Jævn med mel udrørt i vand. Lad saucen koge nogle minutter. Kom skinkeschnitzlerne og oliven i, og lad det varme igennem. Smag til med salt og peber.

Servér med grofhakket persille og kogt pasta.



## Kødpakke

### Svinekoteletter med avocado og tomat

#### Opskrift 2

4 stk. middagskoteletter  
Salt og peber  
1 spsk. rapsolie  
2 avocado  
2 lime  
10 tomater  
2 løg  
Frisk basilikum  
1 baguette

Grill koteletterne på grillen.

Halver avocadoen og skær den i tynde skiver. Læg skiverne fladt på en tallerken og pres limesaft over.

Skær tomaterne i grove tern og hak løget fint. Vend tomater og løg med grofhakket basilikum. Krydr med salt og peber.



## Kyllingepande med tomat og ingefær

### Kødpakke

#### Opskrift 3

750 g kyllingepande  
1 fed hvidløg  
1 cm frisk ingefær  
2 spsk. æbleeddike  
2 spsk. jomfru olivenolie  
250 g tomater, gerne blandede størrelser  
og farver  
1 slank agurk  
Salt  
1 hovedsalat eller 2 hjertesalat  
1 flute

Sauter kyllingepanden af og lad det simre ca. 4-5 minutter til kødet er gennemstegt.

Riv hvidløg og ingefær fint og bland med æbleeddike og olie. Skær store tomater i skiver. Skær agurken i skrå snit. Bland tomater og agurk med dressingen og smag til med salt.

Skyl og tør salatbladene forsigtigt og bred dem ud på et stort fad. Fordel tomater og agurker på salatbladene og servér.

Server sammen med salaten og evt. flute.



mad med mere

Uge 19



## Oksekødstærte med tomatsalat

### Kødpakke

#### Opskrift 4

1 Oksekødstærte  
  
Tomatsalat  
8 tomater skåret i skiver  
1 hakket rødløg  
50 g groft revet parmesan  
50 g gode oliven  
Olie  
Balsamico  
Salt og peber

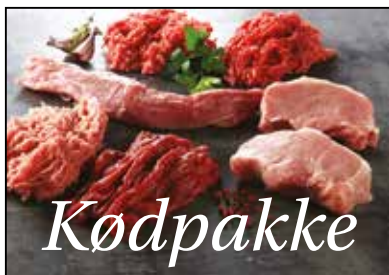
Tærten kommes i ovnen ved 175° C i ca. 40 min. til den er gylden.

Læg tomaterne op i fad og drys hakket løg og parmesan ud over. Pynt med oliven. Dryp med olie og balsamico samt salt og frisk kværnet peber.



mad med mere

Uge 19



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Grillet spyd med hakket oksekød, nye kartofler og rabarberchutney

600 g hakket oksekød  
2 løg  
1 bundt bredbladet persille  
1 tsk. salt  
Peber  
8 små træspyd  
800 g nye kartofler  
Rabarberchutney  
½ kg rabarber  
4 bananskalotteløg  
1½ - 2 dl sukker  
100 g rosiner  
2 spsk. æblecidereddike  
2 spsk. grov sennep  
1 knivspids stødt muskat  
1 rød chili  
2 stilke løvstikke  
25 g smør

Læg spydene i vand ½ time inden stegning. Tænd grillen. Pil og riv løgene. Skyl og hak persillen fint. Rør kødet med salt, peber, løg og halvdelen af persillen. Form kødet om spyddene, kødet skal være ca. 2 cm tykt. Læg dem i køleskab.

Kog kartoflerne.

Rens rabarberstilkene og skær dem på skrå i 2 mm skiver. Pil og hak løgene. Bring rabarber og resten af ingredienserne undtagen løvstikke og chili i kog i en gryde. Lad chutney'en koge ved svag varme 30-40 minutter til konsistensen er som en tæt grød.

Prik huller i chilien med en urtekniv. Tilsæt løvstikke og chili og lad chutney'en trække 20 minutter. Fjern chili og løvstikke og kog chutneyen op.

Grill spyddene 5-7 minutter på hver side.

Pynt kartoflerne ved servering med resten af persillen og en smørklat. Server med chutney ved siden af.



mad med mere