



Kødpakke

Opskrift 1

Xl koteletter med baconknas og champignoner

4 svinekoteletter
3 skiver bacon
2 rødløg
2 fed hvidløg
500 g champignon, skåret i kvarte
1 dåse hakkede tomater
1/4 liter piskefløde
1 tsk sød paprika
1 tsk røget paprika, (kan undlades)
2 tsk timian, tørret,
eller en god håndfuld frisk
smør, til stegning
salt og sort peber,
friskkværnet

Start med at stege baconskiverne sprøde på en pande og sæt dem derefter til side.

Krydder koteletterne med salt og peber, kom nu smør på panden og steg koteletterne et halvt til et helt minuts tid på begge sider. Sæt koteletterne til side sammen med bacon.

Steg champignon, timian og finthakket rødløg sammen på panden ved høj varme, brug lidt ekstra smør, hvis det er nødvendigt.

Tilsæt finthakket hvidløg og paprika og derefter koteletter, bacon (som lige skal skæres i små stykker inden) hakkede tomater og fløde. Lad saucen koge i 10 minutter, hvorefter den smages til med salt og peber og derefter hældes i et smurt ovnfast fad og bages i en forvarmet ovn ved 175° C i 10-15 minutter.

Serveres med f.eks. ris, krydderurter og salat



mad med mere

Uge 23



Kødpakke

Opskrift 2

Grillpølser med hvide asparges og hollandaisechiffon

1 pakke grillpølser

Pølserne grilles ude på grillen i det gode vejr.

Asparges

12 store hvide asparges - køb de danske hvis du kan!
1 spsk. smør

Hollandaiseskum

Fyr samtlige ingredienser i chiffon-flasken
Lock and load med en enkelt patron
Hold evt. flasken lun i lunkent vand (ikke over 60 grader)

Hollandaiseskum

2 æggeblommer
150 g klaret smør
Saft fra 1/4 citron
1 spsk. eddike af en slags
Salt
Hvid peber

Asparges

1. Bring et par centimeters vand i kog
2. Tilsæt smør og lidt salt
3. Umiddelbart før servering koges aspargesene et par minutter
4. Lad dem dryppe af på et rent viskestykke et kort øjeblik



mad med mere

Uge 23



Kødpakke

Opskrift 3

Karbonader med nye gulerødder og ærter

Karbonader

600 g hakket kalve- og skinkekød
1 æg
2 spsk vand
50 g rasp (ca. 1 dl)
¾ tsk groft salt
Friskkværnet peber
50 g smør

Svosen

2½ spsk hvedemel
2½ dl mælk
2½ dl grøntsagsbouillon
25 g smør
5 gulerødder i små tern
300 g frosne ekstrafine ærter
1 dl finthakket kruspersille
½ tsk groft salt

Tilbehør

1 kg kartofler
sennep

Karbonader

Form kødet til 4 karbonader. Pisk æg og vand sammen i en dyb tallerken. Bland rasp, salt og peber i en anden dyb tallerken. Vend karbonaderne i æg og derefter i rasp. Lad halvdelen af smørret blive gyldent i en pande. Steg karbonaderne ved jævn varme i ca. 5 minutter.

Skru op for varmen og lad resten af smørret blive gyldent. Vend karbonaderne og steg dem ved jævn varme i ca. 5 minutter.

Sovs med gulerødder og ærter

Rør mel og lidt af mælken sammen i en tykbundet gryde. Rør resten af mælken i sammen med bouillon. Kom smør i og bring saucen i kog under omrøring. Kog saucen ved svag varme, stadig under omrøring, i ca. 3 minutter.

Tilsæt gulerødder og kog under omrøring - ca. 2 minutter hvis du vil have gulerødder med bid, 3-4 minutter hvis du vil have dem helt møre.

Tilsæt ærter, persille og salt, bring atter saucen i kog og smag til.

Server de varme karbonader sammen med ærter og gulerødder, kartofler og familiens yndlings-sennep.



mad med mere

Uge 23



Kødpakke

Opskrift 4

Marinerede kyllingebryster i baconsvøb og rustik rucolasalat

4 stk. marinerede kyllingebryster
1 pakke bacon i skiver
4 store kartofler
2 spk. smør eller margarine
Rucola salat med jordbær-blåbær og saltmandler
Salt og peber

Krydr kyllingefileterne med salt og peber. Rul en skive bacon rundt om hver filet. Steg i smør eller margarine i ca. 10 minutter til baconet får farve og kyllingen er gennemstegt.

Skær kartofler i 1 cm tykke skiver og kog dem i letsaltet vand i ca. 10 minutter. Vend dem på panden til de får en gyldenbrun farve.

Server med rucolasalat.



mad med mere

Uge 23



Kødpakke

Opskrift 5

*Krydderskinke ovnbagt med
karrykartoffelsalat og slow
cook små tomater.*

1 krydderskinke
1 løg
3 laurbærblade
6 hele peberkorn
Endvidere:
2 spsk dijonsennep
1 stort bundt persille
1 potte purløg
1 bundt frisk timian
2 spsk blødt smør

Karrykartoffelsalat:
2 kg små kartofler (gerne nye)

Dressing:
2 dl creme fraiche, 18 % eller 9 %
150 g mayonnaise
evt. lidt fløde
1 spsk karry eller efter smag
2-3 tsk dijonsennep
salt og peber
1 bundt purløg (fintklippet)

Små bagte tomater:
16 stk. cherrytomater eller 8 stk.
mellemstore tomater
1-2 fed hvidløg (finthakket)
1 lille bundt persille (finthakket)
4-5 spsk olivenolie
salt

Kog skinken i vand, der er dækket med delte løg, laurbærblade og hele peberkorn. Lad den koge ved svag varme i 45 minutter. Lad den trække i lagen en halv time, før den tages op. Tag røgnet og spækklag af og skær overflødig fedt væk. Alt dette kan gøres dagen før. Gnid oversiden med sennep og kom skinken i et ovnfast fad. Bland de finthakkede persille, purløg og frisk timian og klap dem fast på oversiden. Fordel smørklatter på. Sæt skinken i en 250° C varm ovn i 10 minutter.

Karrykartoffelsalat

Arbejdstid: 30 minutter. Kogetid: 20 minutter. Ikke fryse-egnet

Kog de skrabe kartofler møre i letsaltet vand. Skær dem i skiver. Rør dressing sammen og bland klippet purløg i. Smag til med salt og peber. Dette kan gøres i god tid. Lige inden servering vendes de skivede kartofler i dressing, og der pyntes med lidt klippet purløg. Små bagte tomater

Små bagte tomater

Arbejdstid: 10 minutter. Ovn tid: Ca. 1 time Ikke fryse-egnede

Skær et kryds i toppen af hver tomat og sæt dem side om side i et ovnfast fad. Bland hvidløg med persille og lidt olie og kom det på tomaterne.

Stænk med resten af olien. Sæt dem i ovnen ved 130-140° C i ca. 1 time, eller til de er møre. Store tomater skal have lidt længere tid.

Tomaterne kan sagtens laves i god tid (dagen før) og så blot varmes, lige før de serveres.



mad med mere