



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Fyldte peberfrugter

2 peberfrugter

Rør alle ingredienserne til farsen godt sammen – brug gerne en håndmikser.

#### Fars

600 g hakket oksekød

Hvis der er tid, så kan farsen med fordel laves et par timer i forvejen, så den får lov at hvile et par timer på køl – men det går også fint uden.

1 løg, finthakket

3 fed hvidløg, finthakket

40 g pinjekerner, ristede (kan undlades)

1 æg

1 tsk timian, tørret

30 g persille, finthakket

1/2 tsk chilliflager

1 tsk spidskommen

flagesalt

Sort peber, friskkværnet

Skær peberfrugterne over og fjern kernehus.

Fyld farsen i de halve peberfrugter og bag dem i ovnen i ca. 20 minutter ved 175 grader varmluft.

Serveres med løse ris og en fyldig salat.



mad med mere

Uge 25



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Slagterens grillpølser med kold kartoffelsalat

1 kg grillpølser

2 1/2 dl A 38

2 dl. creme fraiche

3 spsk hakket frisk kruspersille

2 spsk klippet frisk purløg

2 spsk. revet skalotteløg

2 tsk. sød fransk sennep

1 tsk friskpresset citronsaft

2 tsk. groft salt

Friskkværnet hvid peber

750 g små kogte faste kartofler

Pølserne grilles på en varm grill 4-5 min. på hver side.

Bland ymer og cremefraiche med persille, purløg, løg, sennep, citronsaft, salt og peber. Smag dressingen til.

Skær kartoflerne i skiver og vend dem i dressing.



mad med mere

Uge 25



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Nakkekoteletter i fad med porrer og kartofler

*Nakkekoteletter i fad med porre og kartofler*  
4 stk nakkekoteletter (marinerede)  
1 spsk. rapsolie  
1 stk. porre  
500 g kartofler  
2 dl. hønseboullion  
2 dl. piskefløde  
150 g bacon i tern

Nakkekoteletterne brunes på en pande med lidt olie og krydres med salt og peber.  
Porren renses og snittes i ringe, og kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver.  
Porre og kartofler blandes og kommes i et ildfast fad. Hæld bouillon og fløde herved.  
Læg de brunede koteletter på kartoflerne og porren, og sæt fadet i ovnen 35 minutter ved 185 grader.  
Bacontern steges sprøde på en pande, krydres med hakket persille og drysses over koteletterne.

Retten serveres med en skål grøn salat.



mad med mere

Uge 25



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Hakkedreng med peberkant

4 stk. hakkedreng med peberkant  
1 stk. løg  
1 stk. rød løg  
1 fed hvidløg  
1 stk. svamp opskriften bruges mørke svampe.  
1 stk. radise  
1 stk. cherry tomat  
1 tsk. balsamico eddike, mørk  
1 stk. gul peberfrugt  
100 g ærter  
1 spsk. olivenolie  
1 stk. citron  
2 skiver blåskimmelost

Steg bøfferne på grillen eller en grillpande i 10 minutter, eller til de er gennemstegte. Vend bøfferne undervejs.

Skær løg, rød løg og hvidløg i skiver. Steg skiverne på en pande.

Skær svampe, cherry tomater og radiser i skiver. Steg også disse på panden.

Tilsæt balsamico eddike og sæt derefter panden med grøntsagerne i ovnen i 10 minutter.

Skær gul peberfrugt i grove skiver. Steg skiverne på grillpanden eller grillen med bøfferne.

Vend ærter i en skål med olivenolie, citronsaft og balsamico.

Tag bøfferne af grillen og læg blåskimmelost over hver bøf. Afslut med ærte dressingen, de sprøde grøntsager fra panden i ovnen og friske krydderurter.



mad med mere

Uge 25



# Kødpakke

## Opskrift 5

### XL grillflæsk

4 stk. XL grillflæsk

#### Gasgrill

Tag flæskeskiverne ud af køleskabet en time inden tilberedning, og salt dem på begge sider.

Varm grillen op ved fuld varme.

Læg flæskeskiverne på grillen, og skru dernæst ned til middelvarme.

Læg låget på grillen, og vend flæsket efter ca. 1 – 2 minutter.

Bliv ved med denne proces indtil flæsket er så sprødt som man ønsker.

Husk ikke, at gå fra grillen.

#### Kuglegrill

Tag flæskeskiverne ud af køleskabet en time inden tilberedning, og salt dem på begge sider.

Start en grill starter op, og når kullene er klar hældes de i hver sin side, så der i midten kan stå en drypbakke.

Placer flæsket i midten, læg låg på grillen.

Lad dem stå i 10 – 15 minutter og dryppe af.

Grill dem dernæst direkte (over kullene) i 30 – 60 sekunder af gangen inden de vendes.

Bliv ved indtil de har den sprødhed man ønsker.

Går der undervejs ild i flæsket lægges låget på grillen og spjældet lukkes i i et par sekunder. Husk at åbne det igen.

Serveres med din egen lækker kartoffelsalat.



mad med mere