



Kødpakke

Frikadeller med karrykartoffelsalat

Opskrift 1

600 g hakket skinkekød

1 mellemstort løg

1 æg

3 spsk. mel

1-1,5 dl mælk

2 tsk. salt

1 tsk. peber

Ca 1½ kg kogte afkølede kartofler
(gerne med skræl, hvis den er fin)

300 gram græsk yoghurt kan erstattes
af creme fraiche, fromage frais eller skyr

3-4 spsk. god mayonnaise

1 tsk. sød sennep

1 tsk. karry

½-1 tsk. salt

½-1 tsk. hvidløgspeber

1 spsk. friskhakket purløg

1 revet rødløg

1 tsk. sød sennep eller dijonsennep

med honning

1 tsk. akaciehonning

1 spsk. citronsaft

Hak løget helt fint (gerne på en minihakker) og rør det i farsen med æg, mel, mælk, salt og peber. Rør til du har en lind fars.

Har du tid, så lav farsen god tid i forvejen, og sæt den nogle timer i køleskabet – så trænger smagen bedre ind.

Form frikadellerne med en spiseske og steg dem af på panden med smør. Steg frikadellerne til de er gyldne og har en sprød stege skorpe.

Kartoffelsalat med karry

Vask og kog kartoflerne og stil dem til afkøling
Rør dressingens sammen.

Tilsæt først græsk yoghurt og mayonnais. Tilsæt krydderier, honning og sennep. Smag til, til du synes om smagen. Der må godt være godt med smag i dressingens.

Snit kartoflerne fint og rør dem forsigtigt i. Pynt med basilikumblade og tomatstykker. Stil kartoffelsalaten køligt, til den skal serveres.



Kødpakke

Grillede barbecue ribben og majs

Opskrift 2

2 stk. barbecue ribben

Varm grillen op.

4 stk. friske majs

Lad bladene blive på majscolberne, men fjern silkestrådene lige under bladene og læg de hele majscolber i koldt vand i 10 minutter. Tag de friske majscolber op, pak bladene omkring majscolben og grill dem i ca. 20-25 minutter på grillen til majsene er gule. Vendes undervejs.

Rørt smør

100 g smør

3 spsk. græsk yoghurt

1 spsk. friskhakket estragon

Salt

Kværnet peber

Rørt smør

Smørret piskes med elpisker sammen med yoghurt og frisk estragon. Smag til med salt og peber. Servér det lækre smør til de varme grillede majscolber.

Lun de forstegte barbecue ribben stille og roligt i 15 minutter på grillen.



Kødpakke

Opskrift 3

*Kalkunschnitzler med
nøddeknas samt nye kartofler*

4 stk. marinerede kalkunschnitzler

Hak mandlerne og bland dem med lidt fintrevet citronskal, farin, mel, sammenpisket æggehvide, salt og peber.

50 g mandler eller nødder

1 usprøjtet citron

½ tsk. farin

1 spsk. mel

1 æggehvide

1-2 spsk. olie

Salt og peber

Vend kødet i blandingen og steg dem på en pande med olie 2-3 minutter på hver side.

Skær skrællen og den hvide hinde af citronen og skær den i tynde skiver. Anret kødet med citronskiver og server f.eks. med salat og nye kartofler.



mad med mere

Uge 27



Kødpakke

Opskrift 4

*Ungkvægsgrøde med
sommergrønt og ris*

650 g ungvægsgrøde

Steg ungvægsgrøde retten af på en varm pande og hæld grøntsagerne ved, steg det i 10 minutter, hæld piskefløden på og lad det simre i yderligere 10 minutter.

500 g wokblanding

½ L. piskefløde

Ris

Kog en portion løse ris til og server en dejlig fyldig salat til og evt. et dejligt køligt glas rosévin.



mad med mere

Uge 27



Kødpakke

Opskrift 5

Paprikagryde med skinkekød og champignon

600 g skinkekød i tern

200-300 g champignoner

2 løg

3-4 fed hvidløg

2-3 gulerødder

Et skvæt balsamico

2 spsk. tomatpure

1-2 tsk. sød paprika

1-2 tsk. stærk paprika

½-1 tsk. røget paprika eller chipotle,
kan udelades

2,5 dl hønsefond

1 dl creme fraiche, 18%

1-2 spsk. Hvedemel

Skær kødet ud i mundrette stykker, og skær evt. store stykker fedt fra.

Rens champignonerne, og skær dem ud i mindre stykker. Snit løg, hvidløg og gulerødder fint.

Steg kødet godt af (gerne lidt af gangen) i en tykbundet gryde ved jævn varme. Sørg for at kødet tager farve. Tag kødet op af gryden og sæt det til side, mens du steger champignonerne af. Tilsæt løg, hvidløg og gulerødder, og lad dem stege med, indtil løgene begynder at blive blanke.

Skrud ned på middel varme og hæld et skvæt balsamico i gryden. Lad det koge næsten helt ind. Tilsæt tomatpuré og kom kødet tilbage i gryden. Lad tomatpuréen stege med lidt. Tilsæt de to slags paprika og evt. røget paprika/chipotle og rør det hele godt sammen.

Hæld hønsefonden ved og lad det koge op.

Læg låg på, skrud ned for varmen og lad det hele simre i ca. 30 minutter. Når det har simret i en halv times tid, røres melet ud i creme fraichen, hvorefter det røres ud i gryden.

Lad det simre yderligere 5-10 minutter, og smag derefter til med salt og peber.



mad med mere