



Kødpakke

Opskrift 1

Kæmpe hvidløgsbøf med frisk pasta

600 g hakket oksekød
8 fed hvidløg
3 tomater
Ca. 150-200 g revet ost
Salt og peber
Oregano
¼ liter piskefløde
2 dåser hakkede tomater
Frisk pasta

Form alt farsen til en stor bøf, krydr den godt med peber og salt. Steg den brun på den ene side og vend den ud på et fad. Vend den så ud på panden og brun den anden side.

Skræl hvidløgene og skær dem i tynde skiver, spred dem ud over bøffen, drys osten ovenpå og top af med tomaterne i skiver. Drys godt med oregano. Flyt hele bøffen over i et ildfast fad og hæld piskefløden og de hakkede tomater rundt om bøffen. Krydr med salt og peber og mere oregano.

Sæt fadet i ovnen ca. 35 minutter ved 220° C.

Kog pastaen efter anvisning på pakken.

Servering

Server bøffen i "lagkage-skiver" sammen med lidt af saucen ovenpå pasta.



Kødpakke

Opskrift 2

Ribbensteg med rødløgskompot

1,2 kg ribbensteg
1 spsk. groft salt
2 laurbærblade
8 kryddernelliker
evt. røde peberkorn

Rødløgskompot

3 rødløg
4 dl rødvin
4 spsk. rødvinseddike
3 spsk. honning
1 stjerneanis
persille til pynt

Tilbehør til frokostret
6 skiver groft rugbrød, 300 g

Tilbehør til hovedret
1 kg kartofler

Rids sværen helt ned til kødet med ½ cm's mellemrum - men undgå at ridse i selve kødet. Hvis slagteren har ridset stegen så gå den efter, nogle gange er ridsningen ikke dyb nok - især ikke i siderne. Kom groft salt, knækkede laurbærblade, nelliker og peberkorn ned mellem alle sværene. Læg stegen på en rist i bradepanden, så sværen ligger så lige som muligt.

Sæt bradepanden med stegen midt i en en kold ovn. Tænd ovnen på 200° C og lad stegen stå i ca. 1½ time, til kødet er gennemstegt. Skulle sværen ikke være helt sprød, så brun stegen efter ved 250° C. Kødet kan serveres varmt eller koldt.

Pil rødløgene og hak dem groft. Kom løgene i en gryde med rødvin, eddike, honning og stjerneanis og lad det koge ved middel varme til de begynder at mørne og lagen forsvinder ind til en næsten sirupsagtig konsistens. Det tager 30-40 minutter. Smag til med salt og peber og pynt med persille ved servering.



Kødpakke

Schnitzel Asian style

Opskrift 3

4 stk. panerede skinkeschnitzler
Olie til stegning
2 stk. rødløg
1/2 stk. honningmelon
1/4 stk. vandmelon
2 spsk. olie til stegning
1 spsk. balsamico

Panering

1 dl mel
1 stk. æg
1 dl rasp
Salt og peber

Pynt

Basilikum
Rucolasalat

Skyl og klargør frugt og grønt, skær rødløg i halve og honningmelon og vandmelon i skiver.

Krydr schnitzlerne i salt og peber, vend dem i melet. Herefter vendes schnitzlerne i æg og rasp. Steg schnitzlerne i olieblandingen i 3 minutter (eller til de er gyldenbrune).

De halve løg steges sorte på overfladen Læg det hele på fedtsugende papir. Skær melonen ud i skiver og vend dem i olie/balsamico blanding. Anret schnitzlerne på 4 tallerkener sammen med rødløgsskaller og melonskiver. Pynt med basilikum og rucola og stæk med olie og balsamico. Brug evt. det brunede smør til at stænke retten med. Krydr med salt og peber og servér straks.

Tips

Da vandmelon og honningmelon er sæsonvarer kan disse erstattes med pære, æble, mango og nektarin afhængig af sæsonen.



Kødpakke

Kyllingepande med grøntsager

Opskrift 4

750 g kyllingepande med grøntsager
400 g ris
1 dejlig blandet grøn salat.

Steg kyllingepanden af på en varm pande i 20 minutter.

Kog en portion ris og servere en dejlig blandet grøn salat til.



Kødpakke

Opskrift 5

Sommergryde med grønt

600 g oksekød i tern

1 spsk. olivenolie

1 knips chiliflager

Salt og peber

1 rødløg

2 porrer

4-5 spsk. soltørret tomat +

1 spsk. af olien

2 fed hvidløg – presset

1 håndfuld blandet frisk oregano,
timian, rosmarin og estragon – fint

hakket

3 gulerødder

1 lille gul squash

1 rød peber

1 grøntsagsbouillonterning

5 dl madlavningsfløde

1 håndfuld bladselleri-blade – groft
hakket

Brun kødet lynhurtigt i olivenolie i en gloende varm stegegryde og krydr det med chiliflager, salt og peber. Tag kødet op af gryden og læg det til side.

Skær rødløget i tynde både, porrerne i tynde ringe, delt i den hvide og den grønne del. Hak de soltørrede tomat i små tern. Skær gulerødder, squash og rød peber i skiver.

Kom de soltørrede tomat-tern og 1 spsk. "tomatolie" i gryden og klar rødløget og den hvide del af porrerne heri, uden at det tager farve. Tilsæt krydderurterne og de øvrige grøntsager og steg yderligere 4-5 minutter – stadig uden at det tager farve.

Hæld madlavningsfløde i retten og smuldr bouillonterningen heri. Lad det småkoge 3-4 minutter, indtil fløden er tyknet let. Tilsæt kødet og eventuelt kødsaft og varm retten igennem.

Hak bladselleri-blade groft, drys dem ud over retten og server.



mad med mere