



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Kødsovs med bacon og cocktailpølser

600 g hakket oksekød  
150 g bacon i tern  
1 pakke cocktailpølser  
1 løg  
1 dåse flåede, hakkede tomater  
100 g flødeost, naturel  
Salt og peber  
500 g pasta

Start med at koge pastaen.  
Svits bacon i en gryde uden fedtstof, tag det op på en tallerken.  
Svits det hakkede løg i baconfedtet og evt. lidt ekstra olie. Tilsæt det hakkede oksekød og brun det.  
Kom bacon tilbage i gryden sammen med de flåede tomater (blend evt. tomaterne) og osten. Det hele blandes godt sammen og koges op.

De sidste par minutter koger cocktailpølserne med.



mad med mere

Uge 48



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Frikadeller med flødetomatsauce og pasta

600 g hakket skinkekød  
1 æg  
1 dl hvedemel  
1 dl skummetmælk  
3 fed hvidløg  
3 spsk. frisk oregano  
3 spsk. frisk basilikum  
1 tsk. salt  
½ tsk. peber  
150 g mozzarella

#### Sauce

150 g bacon i tern  
1 dåse flåede tomater  
2½ dl piskefløde  
2 fed hvidløg  
1 tsk. salt  
½ tsk. peber  
500 g pasta

Ingredienserne til frikadellerne røres sammen, formes til frikadeller og steges på panden

Bacon svitses i en gryde og de øvrige ingredienser hældes i en gryde og varmes op.



mad med mere

Uge 48



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Bankekød

600 g bankekød i skiver  
4 mellemstore løg  
2 spsk. smør  
1 spsk. neutral olie  
ca. 8 dl god kraftig oksebouillon  
8-10 laurbærblade  
10-15 hele peberkorn  
Mel  
Salt og peber

Kødstykkerne vendes i mel tilsat salt og peber og brunes i en stegegryde i smør med en smule olie ad flere omgange. Stykkerne lægges til side, efterhånden som de er brunede.

Gryden koges af med lidt af bouillonon, og skyen hældes over kødet.

Løgene skæres i halve og derpå i skiver. De steges gyldne i gryden i det resterende smør og olie. Derpå tilsættes kødet, laurbærblade og peberkorn. Bland alting godt og kom bouillon på, så det akkurat dækker.

Lad retten simre ved lavt blus under låg i en time til halvanden, til kødet er smeltende mørt. Tilsæt eventuelt lidt mere bouillon undervejs.

Smag sovsen til med salt og peber. Hvis den virker for tynd kan den jævnes med en smørbolle. Server bankekødet med en god, luftig kartoffelmos.



mad med mere

Uge 48



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Brændende kærlighed

500 g bacon  
1,2 kg kartofler  
20 g smør  
2 dl mælk  
2 løg  
Salt og peber  
Lidt muskat

Kartoflerne skrælles, skæres i mindre stykker og koges møre i usaltet vand. Vandet hældes fra kartoflerne og de moses godt i en skål. Smørret tilsættes. Rør godt rundt og tilsæt mælken lidt efter lidt. Pisk mosen let og luftig.

Kartoffelmosen smages til med salt, peber og lidt muskat.

Bacon i tern ristes sprøde på en tør pande. Fisk baconstykkerne op med en hulske.

Løgene finthakkes og steges gyldne i fedtet.

Kartoffelmos anrettes på et fad og overhældes med bacon og løg.

Server med groft rugbrød til og evt. syltede rødbeder.



mad med mere

Uge 48



# Kødpakke

## Opskrift 5

## Panderet med grønt og salat af hvidkål

750 g panderet med grøntsager

Kødet steges på pande ca. 20 -25 minutter.

### Dressing

- 4-6 spsk. olie
- 1 spsk. vin- eller cidereddike
- 1 spsk. citronsaft
- 1 stort fed presset hvidløg
- 1 knivsp. sennepspulver
- 1 tsk. honning
- 1 knivsp. cayennepeber
- Salt og peber

Ryst ingredienserne til dressing sammen. Appelsiner skrælles med en kniv, befries for "hvidt" og skæres i tern. Bland appelsintern, dressing, oliven, og hakket løg og lad det marinere i 1 time. Umiddelbart før servering blandes det fintstrimlede hvidkål i.

Server med kogte ris og salaten

### Salat

- 3 store appelsiner
- 500 g strimlet hvidkål
- 40 g fint strimlede grønne oliven
- 1 finthakket løg
- 3 dl kogte ris



mad med mere