



## Kødpakke

### Burritos med hakket oksekød

#### Opskrift 1

600 g hakket oksekød  
1 tsk. stødt spidskommen  
2 spsk. olivenolie  
Salt og peber  
1 bundt forårsløg  
1 løg  
4 tortillas  
100 g fetaost  
1-2 fed hvidløg  
1 frisk chili  
1 dåse hakkede tomater

Brun kødet i en gryde med olie og tilsæt finthakket løg, knust hvidløg og fintsnittet chili. Lad det sautere nogle minutter. Tilsæt så hakkede tomater og spidskommen. Lad det simre i 10 minutter. Vend fintsnittede forårsløg i og smag til med salt og peber.

Fordel fyldet på fire store varme tortillas. Fordel fetaosten på fyldet, fold pandekagerne og server straks.

Serveres med salat.



## Kødpakke

### Ananaskarbonader

#### Opskrift 2

600 g hakket skinkekød  
2 æg  
4 dl rasp  
2 tsk. havsalt  
2 tsk. sort peber  
3 spsk. smør,  
½ dåse ananas

Tænd ovnen på 180° C varmluft eller 200° C alm. ovn.

Kom skinkekødet i en skål, og rør sammen med æg og halvdelen af raspen. Krydr med salt og peber. Form farsen til 8 flotte karbonader. Vend karbonaderne i resten af raspen. Brun karbonaderne på en pande med smør, og læg dem i et smurt fad.

Placerer en skive ananas på hver karbonade, og bag i ovnen i 45 minutter.

Serverer karbonaderne med kartofler og ærter.



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Panerede koteletter på grønsagsbund.

4 stk. slagterkoteletter  
Æg  
Rasp  
Salt og peber  
Ca. 75 g margarine  
3-4 gulerødder  
1 persillerod  
1 pastinak  
½ lille selleri  
2 - 3 porrer  
Kartofler

Vend koteletterne i æg og derpå i salt- og peberblandet rasp. Smelt smørret gyldent og brun hurtigt koteletterne på begge sider. Dæmp varmen og lad koteletterne stege færdig ved svag varme.

Skræl gulerødder, persillerod, pastinak og selleri og skær dem i fine strimler eller riv grøntsagerne på den grove side af råkostjernet. Skyl og snit porrerne fint. Smelt fedtstoffet og svits grøntsagerne heri nogle minutter, til de er gennemvarme.

Anret koteletter og de svitsede grøntsager på et varmt fad.

Serveres med kartofler og evt. smør, der er tilsat persille.



mad med mere

Uge 50



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Rullesteg

1 kg rullesteg  
10 g smør  
2 stk. grofthakkede løg  
3 dl vand  
1 spsk. frisk timian  
2 laurbærblade

Salt  
Peber

Brun rullestegen i smørret i en stegegyde. Tag den op og brun de hakkede løg. Læg kødet tilbage i gryden og hæld 3 dl vand ved samt timian, laurbærblade salt og peber. Lad stegen småstege i ca. 1 1/2 time under låg, hvor den vendes et par gange.

Når rullestegen er færdig tages den op og stegeskyen sies og skummes for fedt. Lad den koge igennem og jævn den med en jævning af lidt maizenamel udrørt i lidt vand.

Serveres med hvide kartofler og agurkesalat.



mad med mere

Uge 50



# Kødpakke

## Opskrift 5

# Rødvinsmarineret nakkefilet med waldorfsalat

1 kg nakkefilet (rødvinsmarineret)

### Waldorfsalat

3 ½ dl cremefraiche 18 %

1 spsk. sukker

¼ tsk. groft salt

4 stilke bladselleri (ca. 275 g)

300 g grønne vindruer

2 æbler, fx granny smith (ca. 300 g)

50 g valnødder

### Sauce

16 soltørrede tomater

2 løg

4 fed hvidløg

6 spsk. tomatpuré

2 tsk. olie

3 dl rødvin

1 dl piskefløde

Salt og peber

4 dl fond

Nakkefileten kommes i ovnen ved 175° C, med lidt vand ved. Steges til en kerntemperatur på 68° C (ca. 1½ time).

### Waldorfsalat

Smag cremefraiche til med sukker og salt. Rens bladselleristilkene og skær dem på tværs i tynde strimler. Halvér vindruerne og fjern kernerne. Skær æblerne i tern. Tag lidt valnødder fra til pynt. Hak resten groft. Bland fyldet i dressing.

Lad salaten stå koldt i mindst ½ time. Anret og pynt salaten.

### Sauce

Hak de soltørrede tomater, løg og hvidløg fint. Sauter dem nogle få minutter i olie, tilsæt tomatpuré og svits det godt. Tilsæt rødvin og fond og lad det simre nogle minutter. Tilsæt piskefløde og lad det koge stille og roligt. Smag til med salt og peber, og evt. sukker



mad med mere