



Kødpakke

Opskrift 1

Oksekødstærte med tomatsalat

Tomatsalat
8 tomater
1 hakket rødløg
2 kugler mozzarella
50 g gode oliven
Olie
Balsamico
Salt og peber

Tærten sættes i ovnen ved 175° C i ca. 40 minutter til den er gylden.

Skær tomaterne i skiver og læg dem op på et fad. Hak løgene og drys dem og revet parmesan ud over. Pynt med oliven. Dryp med olie og balsamico samt salt og friskkværnet peber.



Kødpakke

Opskrift 2

Eksotiske svinekoteletter

6 svinekoteletter
Salt og peber
2 spsk. olivenolie

Svinekoteletter krydres med salt og peber, brunes i olie og lægges i et ildfast fad.

2 porrer
2 æbler

Porrerne skæres i skiver, æbler i både, ananas i tern. Vend det hurtigt på panden, og kom det over koteletterne.

3 skiver ananas

Kog panden af med vand, bouillon, karry og fløde. Fordel sauce over koteletterne, og sæt fadet i ovnen ved 180° C i ca. 20 minutter.

4 dl Vand
1 bouillonterning
2 tsk. karry
2 dl piskefløde

Kokosmel og mandelflager ristes på en tør pande og drysses over koteletterne inden servering.

50 g kokosmel
50 g mandelflager eller hakkede mandler



Kødpakke

Opskrift 3

Pariserbøf

600 g hakket oksekød
Salt
Rapsolie

1 godt hvidt brød
Olivenolie
1 fed hvidløg

Pickles
Syltede rødbeder i tern
Kapers
Hakket rødløg
Revet peberrod
4 æg

Skær 4 tykke skiver af brødet. Pres hvidløget ned i noget olivenolie og bland. Smør brødet med olien.

Forvarm ovnen på 200° C.

Form 4 hakkebøffer så de har samme form som brødet. Salt dem og steg dem på en rygende varm pande med rapsolie. Mens bøfferne steger rister du brødet i ovnen til det er let sprødt.

Læg bøfferne oven på brødet og servér med pickles, rødbeder, kapers, rødløg, revet peberrod og rå æggeblomme.



Kødpakke

Opskrift 4

Svinemørbrad med svampecreme og fritter

1 stk. svinemørbrad i små bøffer
200 g champignon
Rapsolie eller smør
1 løg
3 fed hvidløg
½ liter fløde
Salt og peber

Pommes frites

Skær champignonerne i kvarte og steg dem af på en rygende varm pande med olie.

Hak løg og hvidløg fint og sautéer det i en gryde med lidt smør eller olie. Tilsæt nu fløden og de stegte champignoner i gryden. Steg mørbradbøfferne af på svampepanden.

Lad saucen reducere lidt i gryden, smag til med salt og peber.

Lav pommes frites som anvist på posen.



Kødpakke

Opskrift 5

Kylling med ristede kartofler, grønt og hvidvinssauce

8 stk. blandet kyllingelår og overlår
Olivenolie
Salt og peber
1 kop hvidvin

Grøntsagsbund

1/2 squash i grove stykker
2 rødløg i både
2 persillerødder i stykker
4 små tomater (eller 10 cherrytomater)
5 fed hvidløg
1 bundt timian

Kartofler

2 kg bagekartofler skrællet og skåret
i 4 stykker

Sauce

1/2 liter fløde eller madlavningsfløde

Kog kartofler i saltet vand i ca. 15-20 minutter, hæld vandet fra og lad dem dampe af bagefter.

Hæld olie i en dyb bradepande, så der er 1/2 cm i bunden og sæt bradepanden i ovnen mens den varmer op til 220° C.

Skær squash og persillerødder i grove stykker og skær rødløg og tomater i både (cherrytomater i halve). Bland nu squash, persillerødder, rødløg, tomater og hvidløg i et ildfast fad og vend rundt med olivenolie, salt og peber.

Vend ligeledes kyllingelårene med olie, salt og peber og læg dem oven på grøntsagerne i det ildfaste fad og kom til sidst timian ved.

Tag nu bradepanden med olien ud af ovnen og læg kartoflerne i olien.

Sæt det hele i ovnen i ca. 45 minutter, eller til kyllingen er 68° C inde ved benet. Halvejs i processen hældes hvidvinen i bunden af kyllingefadet.

Kartoflerne kan tages ud, når de er sprøde og gyldne.

Tag en lille gryde og hæld saften fra bunden af kyllingefadet op i den. Bring saften i kog, og tilsæt fløden. Lad den simre i 5 minutter og jævnt med mel eller maizena. Smag til med salt, peber, citronsaft, ribsgelé og dijonsennep.



mad med mere