

UGE 41

Indhold

600 g hakket oksekød

600 g hakket skinkekød

1 farsbrød

750 g skinkegryde (med grønt)

4 stk. løgsteaks

OPSKRIFTER

Uge 41

BACONBØF MED CHAMPIGNONSAUCE

*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
4 spsk. rasp
1,25 dl vand
1 æg
125 g bacon i skiver
8 skiver ost
Salt og peber
Champignonsauce
250 g friske champignoner
1 spsk. smør
Citronsaft
Evt. hvidvin
3 dl piskefløde
Evt. meljævning
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Rasp, vand, salt og peber røres sammen. Lad det stå og trækker ca. 10 minutter. Bland det hakkede kød i og rør det godt sammen med ægget. Form farsen til 8 boller, der trykkes lidt flade og ombindes med baconskiver, som holdes fast med en tandstik. Steg bøfferne i smør. Få minutter før bøfferne er færdigstegte, lægges en skive ost på bøfferne. Bøfferne steger nu færdig, til osten er let smeltet/cremet.

Rens og hak champignonerne groft. Steg dem i smør, tilsæt salt, citronsaft og evt. lidt hvidvin. Lad det stå og småsimre 5 minutter. Tilsæt fløde og jævn evt. sauce, smag til med salt og peber.

Servér med kogte kartofler.

OPSKRIFTER

Uge 41

FRIKADELLER MED
FLØDETOMATSAUCE OG PASTA*Ingredienser*

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
Pasta

*Fremgangsmåde*

Ingredienserne til frikadellerne røres sammen, formes til frikadeller og steges på panden.
Bacon svitses i en gryde og de øvrige ingredienser hældes i gryden og varmes op.
Pastaen koges efter anvisningen på posen.

OPSKRIFTER

Uge 41

FARSBRØD MED FYLDTE
BAGTE KARTOFLER*Ingredienser*

1 farsbrød
4-8 bagekartofler
2 revne gulerødder
2 tomater skåret i tern
½ agurk skåret i tern
3 dl creme fraiche 18%
1-2 fed hvidløg
Salt og peber

*Fremgangsmåde*

Skrub og vask kartoflerne godt. Skær et kryds i hver kartoffel.

Kartoflerne skal bages i en forvarmet ovn i en times tid på 200° C.

Skær salat, agurk og tomat ud til tern. Riv gulerødderne.

Bland creme fraiche med hvidløg og smag til med salt og peber.

Når kartofflen er færdigbagt, så åbner du den ved at trykke på siderne. Hæld en klat dressing i bunden og kom en god håndfuld salat i. Drys med agurketern, tomatern og revet gulerod. Kom lidt dressing over.

Steg farsbrødet i 50 minutter 180° C.

OPSKRIFTER

Uge 41

SKINKEGRYDE
MED GRÆSK PASTASALAT*Ingredienser*

750 g skinkegryde med grøntsager
Marinade
6 spsk. olivenolie
1 spsk. paprika
1 dl frugteddike
Frisk persille
2 fed hvidløg
300 g pastaskruer

*Fremgangsmåde*

Kødet brunes godt, hvorefter der hældes lidt vand ved. Det skal småkoge ca. 35 minutter, herefter kan det evt. jævnes lidt.
Olivenolie, paprika og frugteddike kommes i en skål, hak persillen og kom det i skålen sammen med presset hvidløg. Marinaden må godt hvile en times tid i køleskabet.
Kog pastaen. Bland den kolde/varme pasta i marinaden. Er nu klar til servering.

OPSKRIFTER

Uge 41

STÆRKE
KOTELETTER*Ingredienser*

4 stk. koteletter
1-2 løg i skiver
2 røde peber frugter i strimler
½ frisk chili
Salt og peber
500 g champignoner i skiver
2,5 dl piskefløde

*Fremgangsmåde*

Løg brunes på en stor pande, derefter tilsættes rød peber og champignoner. Lad det stege 2-3 minutter.

Steg koteletterne sammen med grøntsagerne og den fintsnittede chili til de er møre. Smag til med salt og peber. Tilsæt fløde og lad det simre (ikke koge) til fløden er lidt tyk "som sovs".

Serveres med løse ris og grøn salat