

UGE 49

Indhold

600 g hakket oksekød

600 g hakket skinkekød

4 stk. marinerede koteletter

1 stk. forloren hare

1.000 g stegeflæsk i skiver

OPSKRIFTER

Uge 49

WRAP MED KARRYKRYDRET OKSEKØD

*Ingredienser*

600 g hakket oksekød
4 dl yoghurt naturel
½ - 1 tsk. hel spidskommen
½ tsk. groft salt
2 løg
6-8 stilke bladselleri
1 spsk. olie
2 tsk. karry
Salt og friskkværnet peber
½ icebergsalat
4 tomater
8 flade wrap eller bløde tortillas

*Fremgangsmåde*

Rør yoghurt med spidskommen og salt. Stil det i køleskabet. Tænd ovnen på 200°C.

Pil løgene og skær dem i tynde skiver. Skær bladselleristængler i tynde skiver.

Varm olie i en tykbundet gryde. Steg løgene, så de ikke bruner, i ca. 5 minutter. Kom kødet i og lad det stege med løgene i 5 minutter. Rør i gryden og kom bladselleri og karry i. Lad det simre et par minutter mere og smag til med salt og peber. Læg låg på gryden og sluk for varmen.

Skyl salaten og tomaterne. Snit salaten fint. Skær tomaterne i mindre stykker.

Varm wraps eller tortillas som angivet på pakken. Fordel kødblanding, salat, tomat og yoghurt dip på wrap'sene og pak dem ind.

OPSKRIFTER

Uge 49

KRYDREDE ASIATISKE DELLER PÅ SPYD

*Ingredienser*

600 g hakket svinekød (ca. 12% fedt)
2 tsk. fint salt
3 spsk. finthakkede friske mynteblade
4 spsk. finthakkede friske
Korianderblade
1 tsk. finthakket rød chilipeber
2 spsk. finthakket frisk ingefær
Reven skal af 1 citron (usprøjtet)
2 finthakkede forårsløg
¾ dl mælk
2 æg
4½ spsk. hvedemel
24 træspyd
Krydderurtdressing
250 ml. cremefraiche 18%
3 spsk. hakket purløg
3 spsk. hakket karse
1 lille knust fed hvidløg
Lidt fint salt

*Fremgangsmåde*

Bland alle ingredienser til farsen. Form aflange "frikadeller" og steg dem på en grillpande til de er gennemstegte. Vend dem undervejs, så de bliver grillet på alle sider. Stik hver frikadelle på et grillspyd og server straks med den hjemmerørte krydderurtdressing.

Krydderurtdressing

Rør imens alle ingredienserne til dressingens sammen i en skål. Stil den tildækket i køleskabet i mindst 15 min. Smag til.
Serveres med nogle gyldenstegte kartofler.

OPSKRIFTER

Uge 49

MARINEREDE KOTELETTER MED PAPRIKASAUCE

*Ingredienser*

4 stk. marinerede koteletter
2 tsk. paprika
½ tsk. groft salt
friskkværnet peber
25 g smør

Paprikasauce

1½ dl grønsagsbouillon
½ tsk. paprika
1½ dl piskefløde 38%
½ tsk. groft salt
Friskkværnet peber

*Fremgangsmåde*

Drys kødet med paprika, salt og peber. Lad smørret gyldne i en pande, og brun kødet på begge sider. Steg dem færdige ved svag varme ca. 3 minutter på hver side. Tag kødet af og hold dem varme.

Paprikasauce

Kog panden af med bouillon. Tilsæt paprika og fløde, og kog saucen godt igennem. Smag til med salt og peber. Server med løse ris og broccoli

OPSKRIFTER

Uge 49

FORLOREN HARE MED VILDT SAUCE

*Ingredienser*

1 stk. forloren hare
200 g ribsgele
1 l. sødmælk
100 g margarine
4 spsk. hvedemel
200 g Dana Blue
Salt og peber
Kulør

*Fremgangsmåde*

Sæt haren i ovnen, ved 225° C i ca. ½ time.

Sovs

Hæld sødmælk i en gryde sammen med smør, varm gryden op under omrøring, når smørret er smeltet tilsættes salt, peber, ribsgele og Dana Blue, rør godt og jævn sovsen med en meljævning, tilsæt kulør.

Når haren har været i ovnen i ½ time, tages den ud og sovsen hældes hen over, sættes i ovnen igen i ½ time ved 160° C.

Server med hvide kartofler.

OPSKRIFTER

Uge 49

PANERET FLÆSK I OVN MED PERSILLESAUCE

*Ingredienser*

Stegeflæsk i skiver
2 æg
Rasp
Salt og peber
50 g smør
2 spsk. mel
5 dl. mælk
Salt og peber
1 bundt persille

*Fremgangsmåde*

Bank flæsket med kødhammer.
Vend skiverne i æg og derefter i rasp tilsat salt og peber. Læg flæsket i en bradepande beklædt med bagepapir. Steges i forvarmet ovn ved 190° C i ca 20-30 min, vend flæsket ind imellem.
Kødet afgiver selv alt det fedtstof til stegningen der er nødvendig.

Persillen skylles og hakkes.

Smørret smeltes, mel tilsættes og røres sammen. Mælk tilsættes lidt efter lidt. Smag til med salt og peber. Den hakkede persille tilsættes og røres i saucen.

Server med hvide kogte kartofler, rødbeder og solbærsyltetøj.