

*Ugepakken*

# UGE 38

INDHOLD

---

600 g hakket oksekød

4 stk. skinke Gordon bleu

600 g skinkekød i tern

1 kg citron Skinke

750 g bacon

## OPSKRIFTER

UGE 38

## OVNBAGTE KØDBOLLER MED RØDBEDE SALAT



## INGREDIENSER

600 g hakket oksekød  
2 æg  
2 løg  
3 dl mælk  
30 g hvedemel  
1 dl rasp  
1 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber

Kartoffelsalat:  
800 g små kartofler  
1 dl hakket bredbladet persille  
1 tsk. citronsaft  
1 spsk. olivenolie  
½ spsk. hvidvinseddike  
1 tsk. sennep  
1 lille knust fed hvidløg  
1 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber

Rødbedesalat:  
4 små rødbeder  
4 gulerødder  
1 spsk. olivenolie  
1 spsk. citronsaft  
1 lille knust fed hvidløg  
2 spsk. hakket bredbladet persille  
1 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber  
2 spsk. græskarkerner



## FREMGANGSMÅDE

Kødboller:  
Bland alle ingredienserne i en skål og rør godt. Farsen stilles koldt i mindst 15 minutter. Form farsen til kødboller og læg dem på bagepapir i en bradepande. Bag kødbollerne midt i ovnen - vend dem undervejs.

Kartoffelsalat: Skrub kartoflerne og kog dem med skræl. Lad dem køle af og del dem i halve. Bland kartoflerne med persille. Bland olie, citronsaft, eddike, sennep, hvidløg, salt og peber i en skål. Hæld over kartoflerne.

Rødbedesalat: Skrub rødbederne og kog dem i ca. 45 minutter. Hæld dem over med koldt vand og "smut" dem ud af skrællen. Skræl gulerødderne, skær dem i skiver og skær rødbederne i små stykker. Bland olie, citronsaft, hvidløg, persille, salt og peber og hæld marinaden over gulerødder og rødbeder. Hak græskarkernerne og svits dem på en tør pande. Drys dem over salaten.

# OPSKRIFTER

UGE 38

## GORDON BLEU MED BØNNESALAT POMMES FRITES OG DYP



### INGREDIENSER

4 stk. skinke Gordon bleu  
Fedtstof til stegning  
1 kg pommes  
4 dl græsk yoghurt  
1 bundt purløg  
1 fed hvidløg  
2 spsk. kapers  
600 g bønner  
½ rødløg i strimler  
100 g soltørrede tomater i strimler  
fra olie



### FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen på 200° C og sæt pommes ind. Blancher bønnerne, dryp dem af og vend med rødløg og soltørrede tomater. Steg Gordon bleuene i 3-4 minutter på hver side. Rør yoghurten med purløg, hvidløg, hakket kapers og smag til med kværnet peber.

# OPSKRIFTER

UGE 38

## SKINKEGRYDE MED PAPRIKA



### INGREDIENSER

600 g skinkekød i tern  
2 spsk. olie  
1 spsk. paprika  
1 stykker hel kanel ca. 5 cm.  
2 rødløg i både (ca. 150 g)  
2 dl rødvin, f.eks. Côtes de Rhône  
4 dl vand  
2 oksebouillon-terninger  
½ tsk. groft salt  
Friskkværnet peber  
2 røde peberfrugter i mindre stykker  
1 dåse afdryppede hvide bønner (ca. 400 g)  
1 spsk. majsstivels f.eks. maizena  
2 spsk. vand



### FREM GANGSMÅDE

Lad fedtstoffet blive varmt i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits paprika og kanel i ca. 20 sekunder. Tilsæt kød og løg og svits i yderligere ca. 3 minutter. Tilsæt rødvin og de øvrige ingredienser og lad retten koge ved svag varme og under låg i 1 time eller til kødet er mørt. Peberfrugt og bønner tilsættes retten de sidste 20 minutter. Rør majsstivelse og vand sammen til en jævning og rør det i retten. Lad den koge i ca. 2 minutter og smag til. Servér med brød til at dyppe i saucen.

# OPSKRIFTER

UGE 38

## CITRONSKINKE MED BLOMKÅL OG FETACREME



### INGREDIENSER

- 1 kg citronskinke
- 1 blomkål
- 100 g fetaost
- 1 dl yoghurt naturel
- 1 fed presset hvidløg
- Salt og peber
- 1 bakke brøndkarse



### FREMGANGSMÅDE

Sæt gryden i kog og kog skinken i 20 minutter, lad den trække i gryden yderligere i 20 minutter. Skær blomkålen i skiver og damp dem under låg i 3-5 minutter til den er mør, men stadig har bid. Mos fetaosten med en gaffel og rør med yoghurt og presset hvidløg. Smag fetacremen til med salt og peber. Dryp fetacreme over blomkålen og top med karse. Servér evt. med stegte kartofler, skinken i skiver og blomkålen ud over med fetacremen.

# OPSKRIFTER

UGE 38

## BRÆNDENDE KÆRLIGHED



### INGREDIENSER

1 kg bacon  
4 store hakkede løg  
1½ kg melede kartofler  
1½ dl skummet- eller minimælk  
½ tsk. groft salt  
½ dl klippet purløg  
400 g syltede rødbeder  
240 g rugbrød eller andet godt brød



### FREM GANGSMÅDE

Kartoffelmos: Skræl kartoflerne og kog dem helt møre i vand uden salt. Hæld kogevandet fra de møre kartofler og mos kartoflerne med en håndmikser, kartoffelmoser eller et piskeris. Varm evt. mælken op og rør den i mosen lidt efter lidt - til du synes, konsistensen er passende. Tilsæt salt og smag til. Mens kartoflerne koger, skæres bacon i stykker på ca. 2 x 2 cm og steges gyldenbrune på en pande uden fedtstof. Tilsæt løg og lad dem stege med, indtil de er gyldenbrune. Rør ofte, så de ikke brænder på.

Ved serveringen: Anret kartoffelmosen i en skål, på et fad eller direkte på tallerknerne og drys løg og bacon over. Drys til sidst med purløg og servér retten med masser af syltede rødbeder og godt brød.