

Ugepakken

UGE 44

INDHOLD

600 g hakket oksekød

600 g hakket skinkekød

1 farsbrød

600 g skinke i tern

4 stk. løgsteaks

OPSKRIFTER

UGE 44

PARISERBØF



INGREDIENSER

600 g hakket oksekød
3 spsk. kapers
1 dl finthakkede syltede rødbeder
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber
1 pasteuriseret æggeblomme
25 g smør
4 store burgerboller
1 dl grov sennepspickles
½ bakke blandede babysalatblade
½ agurk i skrå skiver
3 skalotteløg i tynde skiver



FREM GANGSMÅDE

Rør kødet med kapers, rødbeder, salt, peber og æggeblomme. Form farsen til 4 store, flade bøffer - på størrelse med en burgerbolle. Lad smørret blive gyldent i en stor pande. Steg bøfferne ved kraftig varme, ca. 3 minutter på hver side - hvis bøfferne ønskes gennemstegt, skal de steges et par minutter ekstra. Flæk burgerbollerne og rist dem på begge sider. Smør den del af bollerne, der skal bruges som låg, med pickles. Læg en bøf på hver af de sprøde bunde. Fordel salat, agurkeskiver og løgringe på bøfferne - og til sidst et låg.

OPSKRIFTER

UGE 44

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:

1 dåse flåede tomater
2½ dl piskefløde
2 fed hvidløg
1 tsk. salt
½ tsk. peber

500 g pasta



FREM GANGSMÅDE

Ingredienserne til frikadellerne røres sammen, formes til frikadeller og steges på panden. Ingredienserne til sauceen hældes i en gryde og varmes op.

OPSKRIFTER

UGE 44

FARSBRØD MED BAGTE KARTOFLER OG CREMEFRAICHE



INGREDIENSER

1 farsbrød
4-6 bagekartofler
3 dl creme fraiche 38 %
1 bundt hakket purløg
½ romainesalat
½ hakket rødløg
100 g saltede peanuts



FREM GANGSMÅDE

Farsbrødet sættes i forvarmet ovn i vandbad og bages i 50 minutter eller til en kernetemperatur på 75° C. Bag kartoflerne på lidt groft salt i ildfast fad sammen med farsbrødet. Pisk creme fraiche luftigt og vend hakket purløg i, smag til med salt og peber. Pluk romainesalat og drys med hakket rødløg og peanuts. Servér med en klat creme fraiche i hver bagt kartoffel.

OPSKRIFTER

UGE 44

SKINKEGRYDE MED GRØNT



INGREDIENSER

600 g skinkekød i tern
1 dåse kokosmælk
1 rød peber
1 dåse ananas
1 porre
Ris



FREM GANGSMÅDE

Kødet brunes i en gryde. Vand hældes over så det lige dækker. Det småkoger ca. 30 minutter. Tilsæt rød peber i strimler, porre i skiver, ananas i tern og kokosmælk. Retten koger yderligere ca. 10 minutter. Smag til med salt og peber. Serveres med ris, kogt efter anvisningen på pakken.

OPSKRIFTER

UGE 44

LØGSTEAKS MED HVIDE KARTOFLER



INGREDIENSER

4 stk. løgsteaks
Kartofler

Løgsauce:
½ dl vand
1 hakket zittauerløg
2 dl creme fraiche 18%
1½ dl creme fraiche 38%
½ tsk. groft salt
Friskkværnet peber



FREM GANGSMÅDE

Steaks steges på panden 5-6 minutter på hver side. Kartofflerne koges til de er møre. Kom vand og løg i en gryde og bring det i kog. Kog løgene ved svag varme og under låg i ca. 5 minutter. Tilsæt creme fraiche, salt og peber og varm saucen igennem i ca. 3 minutter. Smag til.