

Ugepakken

UGE 45

INDHOLD

600 g hakket oksekød

600 g hakket skinkekød

1,2 kg ribbensteg

600 g oksekød i tern

4 stk. koteletter

OPSKRIFTER

UGE 45

DANSK HAKKEBØF MED BLØDE LØG



INGREDIENSER

600 g hakket oksekød
4 spsk. mel
Salt og peber
2 løg
50 g margarine
4 dl kartoffelvand
Kulør



FREM GANGSMÅDE

Kødet formes til 4 bøffer af 150 g, trykkes flade og vendes i mel med salt og peber. Løgene pilles, skæres i skiver og steges gyldne ved svag varme i halvdelen af fedtstoffet. Tag løgene af panden. Brun bøfferne på begge sider i resten af fedtstoffet og steg dem ca. 5 minutter på hver side. Tag bøfferne af panden. Kog panden af med vandet og jævn med meljævning af resten af melet. Smag sovsen til og tilsæt kulør

OPSKRIFTER

UGE 45

BOLLER I SELLERI



INGREDIENSER

600 g hakket skinkekød
1 æg
1 dl mel
1 spsk. revet løg
2 dl bouillon eller mælk
Salt og peber
½ kg selleri (1 stor selleri)
35 g mel
4 dl suppe
Salt og hvid peber
Evt. muskatnød



FREMGANGSMÅDE

Rør det hakkede kød med æg, mel og løg.
Rør væden i lidt ad gangen. Krydr farsen med salt og peber og lad den hvile et kvarter i køleskabet. Supplér evt. med lidt mere væske. Sellerien rengøres, skæres ud i temmelig store firkanter og koges møre i suppe med salt. Tages op og drypper af. Bollerne formes med en dessertske og koges i sellerisuppen 6-8 minutter. Bollerne skal komme op til overfladen, når de er færdige. Bollerne tages op. Suppen hældes igennem en si og jævnes med mel og smages til med salt, peber og evt. muskatnød. Selleriterninger og boller varmes godt igennem i sovsen.

OPSKRIFTER

UGE 45

RIBBENSTEG MED HVIDKÅLSSALAT



INGREDIENSER

1,2 kg ribbensteg med svær
Laurbærblade
Salt og peber
½ lille hvidkålshoved
10 skiver syltede rødbeder
5 forårsløg
4 dl creme fraiche
1-2 tsk. sennep
Reven peberrod



FREMGANGSMÅDE

Fjern de yderste blade og stokken fra hvidkålen og snit den helt fint. Skær rødbederne i tern. Rør creme fraiche med sennep og reven peberrod. Bland hvidkål og rødbeder i en skål og hæld dressingen over. Forårsløgene snittes og drysses udover. Gnid sværen med salt, sørg for at der kommer salt ned i mellemrummene ved sværen, ellers bliver den ikke sprød. Krydr med peber og stik nogle laurbærblade ned mellem sværere. Sæt stegen i ovnen på risten over et stort ovnfast fad med ½ liter varmt vand. Steges ved 175° C i 1½-2 timer.

OPSKRIFTER

UGE 45

OKSEKØD I TERN MED KARTOFFELMOS



INGREDIENSER

600 g oksekød i tern
1 løg
200 g champignoner
25 g smør
2 spsk. olie
1 tsk. paprika,
2 dl oksebouillon
2 dl piskefløde
70 g tomatpuré, koncentreret
1 dl creme fraiche 38 %
Salt og peber

Kartoffelmos:
1 kg kartofler
1 dl sødmælk
10 gram smør
Salt
Peber, hvid



FREM GANGSMÅDE

Brun kødet i halvdelen af fedtstoffet. Tag det op. Brun de hakkede løg og champignon. Kom kød, tomatpuré, løg, champignon, paprika, bouillon og fløde i gryden. Lad retten simre under låg i 30-45 minutter. Når kødet er mørt kommes creme fraiche i og retten koges igennem. Smages til med salt, peber og evt. 2-3 spsk. sherry eller hvidvin. Kog kartoflerne uden salt. Når de er kogt, moses de og der justeres med mælk og smør. Smag til med salt og peber. Servér oksekøds gryden med kartoffelmos og syltede rødbeder.

OPSKRIFTER

UGE 45

SPICY KOTELETTER



INGREDIENSER

4 stk. koteletter
1-2 løg i skiver
2 røde peberfrugter 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