



## Kødpakke

### Opskrift 1

4 stk. koteletter

Steg koteletterne på en varm pande i lidt neutral olie 4 minutter på hver side.

#### Bearnaise kryddersmør

100 g smør, stueterempereret  
4 stængler frisk estragon, bladene herfra, finthakket  
1/2 skalotteløg, finthakket  
flagesalt  
sort peber, friskkværnet  
1 øko citron, 1 spsk saft herfra  
1/2 fed hvidløg, presset (kan undlades)

#### Bearnaise kryddersmør

Smørret røres i en skål med krydderurter og de nævnte råvarer – smag til med saltflager.

Når smørret er jævnt rørt med krydderurter, røres det til en kugle, som rulles i et stykke bagepapir eller madpakkepapir. Rul enderne sammen, som på billederne, og sæt på køl i 30-30 minutter inden servering.

4 stk. majscolber

Skær ud i skiver og anret i flere små skåle, så det er nemt at forsyne sig ved bordet.

Rørt kryddersmør kan fint holde sig 14 dage på køl.

#### Majscolber

Lad bladene blive på majscolberne, men fjern silketrådende lige under bladene og læg de hele majscolber i koldt vand i 10 minutter.

Tag de friske majscolber op, pak bladene omkring majscolben og grill dem i ca. 20-25 minutter på grillen til majsene er gule.

Vendes undervejs.



Uge 29



## Kødpakke

### Opskrift 2

4 stk. hakkedrenge (med peberkant)

Hakkedrenge med peberkant, nye kartofler og krydrede majscolber

800 g kartofler

Læg hakkedrenge på en varm grill og giv dem 4 minutter på hver side ved direkte varme.

#### Majscolber

6 majscolber  
25 g saltet smør

Kartoflerne koges i let saltet vand til man kan stikke en urtekniv igennem og de let falder af.

#### Majscolber

Læg majscolberne, med bladene på, i en stor skål med vand i min. 30-45 minutter.

#### Dressing

200 g cremefraiche 18%  
50 g feta, smuldret  
(eller mexicansk Cotija ost)  
Saft af 1/2 lime  
1-2 tsk hvidløgpulver  
1/4 tsk chilipulver  
Salt og peber

Træk forsigtig bladene tilbage på majscolberne og fjern de lyse hår. Smør majscolberne med smør og fold bladene tilbage på plads. Grill kolberne ca. 3 minutter på hver side (4 sider) ved medium varme.

#### Dressing

Rør alle ingredienserne sammen til dressingen og smag til.

#### Top

Friskhakket koriander eller persille  
Chiliflager  
Revet limeskal

Træk bladene af kolberne eller saml dem i bunden. Server majscolberne med dressing, frisk koriander/persille, chiliflager og lime



Uge 29



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Karbonader med stuede ærter og gulerødder

600 g hakket kalv og skinke

½-1 æg

1 dl rasp

salt og peber

25 g smør eller margarine

#### Stuede ærter og gulerødder

3 gulerødder, ca. 250 g

300 g frosne ærter

20 g smør

2 spsk mel

1 bundt hakket persille

#### Tilbehør

800 g kartofler

Kog kartoflerne.

Form 4 karbonader ca. 1½ cm høje.

Slå ægget ud på en tallerken og pisk det sammen med en gaffel. På en anden tallerken blandes rasp med salt og peber. Vend karbonaderne først i ægget og dernæst i raspen.

Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun karbonaderne 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem færdige 4-5 minutter på hver side, til de er gennemstegte.

Skær gulerødderne i tern. Kog gulerødderne i 3 dl letsaltet vand ca. 3 minutter. Tilsæt ærterne og kog yderligere 2 minutter.

Hæld kogevandet fra i en anden gryde og hæld grøntsagerne i en si. Rør blødt smør og mel sammen til en bolle. Kom den i grøntsagsvandet og lad den smelte ved svag varme uden omrøring. Rør saucen igennem og kog den et par minutter. Vend grøntsagerne i og smag til.

Drys hakket persille over ved servering.



mad med mere

Uge 29



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Oksegryde

750 g oksegryde

¼ liter piskefløde

Ris

Grøn salat

Rist oksegryden af på en varm pande i 10 minutter, hæld den ¼ liter piskefløde på og lad det simre i yderligere 10 minutter.

Kog risene efter anvisningen på pakken og servere en dejlig grøn salat til.



mad med mere

Uge 29



## Ribbenstegssandwich

### Opskrift 5

1,2 kg ribbenssteg  
Groft salt  
2/3 dl vand  
4 burgerboller  
Mayonnaise  
Salat  
Agurkesalat  
Rødkål

Gå ribbenstegen efter, og se, om alle sværene er ridset ordentligt – de skal gå ned til kødet, men der må ikke skæres i kødet. Gnid godt med salt imellem sværene.

Læg stegen i et ildfast fad, og hæld lidt vand ved – hvis vandet fordamper undervejs, kan du komme lidt mere ved.

Bag den ved 200 grader i ca. 1-1,5 time – kernetemperaturen skal være på ca. 70-75° C, så det afhænger lidt af størrelsen på stegen. Skru op for varmen eller tænd for grill de sidste 5-10 minutter, hvis sværene ikke er blevet sprøde. Læg ribbenstegen over på et skærebræt, og lad den hvile, mens du forbereder resten.

Skær burgerbollerne over, og smør dem med et lag mayonnaise. Læg et par blade salat og lidt agurkesalat og rødkål på. Skær et par skiver af ribbenstegen, læg dem i sandwichen, og kom overbollen på.



mad med mere