



## Kødpakke

### Opskrift 1

600 g hakket oksekød  
1 smule salt  
1 æg  
3 spsk. hvedemel  
1 sjat mælk

#### Tomatsaucen

1 løg  
2 fed hvidløg  
Olie  
2 stk. laurbærblade  
1 rosmarin stilke  
3 spsk. eddike  
1 dåse hakkede flåede tomater  
1 tsk. sukker  
Salt og peber

#### Tilbehør

Pasta

## Krydrede Kødboller i tomatsauce

#### Kødbollerne

Alle ingredienserne røres sammen til en god fars. Lav kødboller af farsen og læg dem i et fad.

#### Tomatsaucen

Steg finthakket løg og hvidløg i olie til de er glasklare.

Tilsæt laurbærblade og rosmarinstilke og steg det med. Hæld eddike på og lad det koge ind. Tilsæt tomaterne og lad saucen koge i et kvarters tid. Smag saucen til med sukker, salt og peber og hæld saucen over kødbollerne til de er halvt dækkede.

Kom fadet med kødboller og tomatsauce i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, alt efter kødbollernes størrelse.

Servertes med pasta, der koges efter anvisning på posen.



mad med mere

Uge 19



## Kødpakke

### Opskrift 2

4 stk. panerede karbonader

#### Stuede ærter og gulerødder

800 g ærter og gulerødder  
25 g margarine  
5 dl vand  
3 spsk. mel  
1 bundt hakket persille  
Salt og peber

#### Tilbehør

Kartofler

## Karbonader med stuede ærter og gulerødder

Brun karbonaderne i smør på en stegepande og sæt dem herefter i ovnen ved 200° C i 10-12 minutter. Lad karbonaderne hvile i 3 minutter inden de serveres.

#### Stuede ærter og gulerødder

Kog ærter og gulerødder i 5 dl letsaltet vand ca. 5 minutter. Gem kogevandet fra grøntsagerne, og hæld grøntsagerne i en si. Hæld kogevandet tilbage i gryden. 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.

Servér med kogte hvide kartofler.



mad med mere

Uge 19



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Wienerpølser og kold kartoffelsalat

8 wienerpølser

Rør ymer sammen med finthakket løg og purløg og de øvrige ingredienser. Skær kartoflerne i skiver, og vend dem i dressingen.

#### Kartoffelsalat

1 kg kogte kolde kartofler

4 dl ymer naturel

1 spsk. sennep

1 tsk. salt

1 knsp. peber

1 tsk. sukker

1 løg

Purløg

**Tip:** Salaten smager bedst, hvis den får lov at trække en time og ikke er for kold ved serveringen.

Kog pølserne og servér kold kartoffelsalat til.



mad med mere

Uge 19



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Marineret kyllingebryst med pasta og gorgonzolasovs

4 stk. marinerede kyllingebryster

2 pakker frisk pasta

½ liter madlavningsfløde

1 stykke gorgonzola ost

Fedtstof

Lidt jævning

Steg kyllingebrysterne i 20 minutter i ovnen ved 180° C.

Kog pastaen efter pakkens anvisning.

Hæld fløden i en gryde, tilsæt osten og lad det varme op under omrøring, lad den koge ind til den tykner let.

#### Tilbehør

Rucolasalat

Flûtes

Servér kødet skåret i skrå skiver på en lille smule rucolasalat, læg pasta på tallerkenen og hæld lidt sovs over.

Serveres med flûtes.



mad med mere

Uge 19



# Kødpakke

## Opskrift 5

## Ribbensteg med kartofler og kål

1 ribbensteg med svær  
2 spsk. tørrede chilifluger  
Salt

### Kålsalat med kartofler

600 g små kartofler  
¼ spidskål  
¼ rødkål  
Lidt salt  
100 g tørrede abrikoser  
100 g tørrede tranebær  
1 bundt bredbladet persille

### Dressing

¾ dl olivenolie  
1 tsk. honning  
1 spsk. æbleeddike  
Salt og friskkværnet peber

Tænd ovnen på 190°C. Læg ribbenstegen på en ovnrist, og gnid den med chilifluger og salt. Steg den i ovnen i 60 minutter med en bradepande under risten, indtil sværen er sprød og kødet er gennemstegt.

### Frisk kålsalat med kartofler

Kog kartoflerne møre, og pil dem. Lad dem køle lidt af og skær dem i mindre stykker. Snit spidskål og rødkål helt fint, gerne på et mandolinjern, og drys de to slags kål med salt. Skær abrikoserne i strimler, og bland abrikoser og tranebær med kålen. Skyl og tør persillen, og hak den groft. Vend kartofler og persille i kålsalaten.

### Dressing

Rør olie samme med honning og æbleeddike. Krydr med salt og peber.

Hæld dressing over salaten, og server sammen med ribbensteg.



mad med mere