



## Kødpakke

### Chili con carne

#### Opskrift 1

600 g hakket oksekød  
2 dåser Chili beans  
1 dåse flåede tomater  
4 fed hvidløg  
1 stort løg  
50 g mørk chokolade  
1 dl stærk sort kaffe  
1 spsk. Chipotle pulver  
1 spsk. spidskommen pulver  
1 stang kanel  
2 stjerner, stjerne anis  
5 kryddernelliker  
Salt og peber

#### Tilbehør

Crème fraîche 18%  
Ris

Pil løget og hvidløget. Skær løg i tern og hak hvidløget fint. Sautér løg og hvidløg i gryden, uden de bruner. Tilsæt hakket oksekød og steg. Tilsæt chili beans og flåede tomater og lad det simre 5-10 minutter.

Tilsæt hakket mørk chokolade, sort kaffe og alle krydderierne og lad retten simre i yderligere 10 minutter. Smag til med salt og peber.

Servér med crème fraîche og ris. Ris tilberedes efter posens anvisning.



## Kødpakke

### Stegt medister med ovnkartofler og marineret blomkål

#### Opskrift 2

750 g medister  
Margarine til stegning  
1 stk. blomkål  
2 spsk. nøddeeddike eller æbleeddike  
2 spsk. nøddeolie eller olivenolie  
Frisk estragon  
Salt og peber  
6-8 kartofler  
Paprika

Skrub og halvér kartoflerne, drys med salt og paprika evt. lidt olie. Steg dem i ovnen ca. 1 time til de er møre.

Blomkålshovedet deles i små buketter, cirka på størrelse med et kirsebær. Bland blomkålen med eddike og olie og krydr med salt og friskkværnet sort peber. Lad det gerne stå og trække en times tid eller længere på køkkenbordet. Lige inden servering blandes de plukkede estragonblade i. Anden krydderurt kan selvfølgelig også benyttes.

Opvarm panden på mellem varme og tilsæt fedtstof. Læg derefter medisteren på panden og steg den forsigtigt. Vend den efter et kvarters tid. Man kan med fordel give den et lille opkog i kogende vand og dernæst stege den, det afkorter stegetiden.



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Oksegullasch

500 g oksekød i tern  
2 store løg  
4 store gulerødder  
1/4 knoldselleri  
25 g smør  
Ca. 5 dl oksebouillon  
1 lille dåse koncentreret tomatpuré  
3-4 soltørrede tomater (IKKE i olie!!)  
Salt, friskkværnet peber  
Krydderpose: 2 laurbærblade, 1 tsk.  
spidskommenfrø og 4 hele enebær  
meljævning

Skær alle grønsagerne i skiver eller tern.

Smelt smørret i en tykbundet gryde og svits kødtern i ca. 3 minutter - evt. ad flere omgange - mens der hele tiden røres. De skal blive brune. Tag dem op, svits grønsagerne på samme måde. Kom kødet tilbage i gryden og tilsæt så meget bouillon, så det næsten dækker kød og grønsager. Rør tomatpuréen i sammen med soltørrede tomater i strimler. Smag til med salt og friskkværnet peber. Læg krydderposen i.

Dæmp varmen og lad gullaschen simre under låg i 1-1½ time til kødet er godt mørt. Smag til og jævn den let med en meljævning. Lad den koge endnu 3-4 minutter.

Servér med kartoffelmos, drysset med paprika og hakket persille.



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Skinkegryde med mos

750 g skinketern  
2 spsk. tomatpuré  
1 hakket løg  
2 fed hakkede hvidløg  
1 hakket porre  
2 gulerødder skrælet og skåret i stykker  
1 glas vand eller hønsefond  
150 g champignons i kvarte  
½ liter fløde  
¼ liter sødmælk (lun)  
2 kg bagekartofler skrælet og skåret  
250 g smør smeltet

Kog kartoflerne helt møre i usaltet vand.

Steg løg, porre og hvidløg i en gryde.

Steg champignons hårdt af på en pande ved siden af og hæld dem over i gryden.

Tilsæt nu skinketern og lad dem brune lidt. Tilsæt tomatpuré og vand/fond og lad det simre lidt. Tilsæt gulerødder, fløde, salt og peber og lad retten simre til den skal bruges.

Mos kartofler med et mosejern eller et piskeris. Rør smørret og den lune mælk ned i mosen sammen med salt og peber.



## *Koteletter med kartofler og spidskålssalat*

# *Kødpakke*

### *Opskrift 5*

*4 stk. koteletter  
1/2 spidskål, fint snittet  
50 g saltede hakkede mandler  
Frisk estragon hakket  
1 spsk. grov sennep  
2 spsk. æbleeddike eller anden eddike,  
hvis det ønskes  
1 1/2 dl rapsolie eller anden smagsneutral  
olie  
1 1/2 kg kartofler skræillet  
Evt. Fløde*

Kartofler koges i 10 minutter. Sluk for varmen med lad gryden stå på blusset med låg på. Lad kartoflerne trække færdig. (vandet skal være salt som havvand)

Steg koteletterne på panden med olie.

Lav en vinaigrette ved at piske sennep, eddike og olie sammen og smag til med salt og peber. Vent vinaigretten sammen med den snittede spidskål, de hakkede mandler og den hakkede estragon.

Lav evt. en pandesauce med fløde på panden fra de stegte koteletter.



mad med mere