



Kødpakke

Chili con carne

Opskrift 1

Ingredienser:

600 g oksekød i tern
2 dåser Chili beans
1 dåse flåede tomater
4 fed hvidløg pillet og hakket
1 stort løg i tern
50 g mørk chokolade hakket
1 dl stærk sort kaffe
1 spsk. Chipotle pulver
1 spsk. spidskommen pulver
1 stang kanel
2 stk. stjerne anis
5 kryddernelliker
Salt og peber
Creme fraiche 18%
Ris

Fremgangsmåde:

Sautér løg og hvidløg i gryden, uden de bruner. Tilsæt oksekød i tern og steg det med.
Tilsæt chili beans og flåede tomater og lad det simre i 45 minutter. Tilsæt chokolade, sort kaffe og alle krydderierne og lad retten simre i yderligere 10 minutter. Smag til med salt og peber.

Servér med creme fraiche og ris. Ris tilberedes efter posens anvisning.



mad med mere

Uge 20



Kødpakke

Forårskrebinetter med græsk salat

Opskrift 2

Ingredienser:

4 stk. forårskrebinetter
300 gr solmodne tomater
1 agurk
1 peberfrugt skåret i strimler
1 rødløg snittet tyndt
150 gr fetaost i små brud
1 håndfuld oliven
3 spsk. Olivenolie af høj kvalitet
2 spsk. eddike f.eks. æbleeddike
1 tsk. honning
1 tsk. sennep
1 lille bdt. Frisk oregano
1 nip salt

Fremgangsmåde:

Steg forårskrebinetterne i smør på en middelvarm pande, i ca. 5-7 minutter på hver side.
Imens laver du den Græske salat.
Halver tomaterne og kom dem i en stor skål.
Halver agurken på langs og skrab kernerne i midten ud med en teske. Skær agurken i skiver og kom den i skålen sammen med peberfrugt i strimler, rødløg, oregano, feta og oliven.
Rør olie, eddike, honning, sennep, og salt sammen til en dressing og vend den i salaten. anret salaten pænt i en skål og server.



mad med mere

Uge 20



Kødpakke

Mexi-inspirerede kødboller i tomat med laber kartoffelmos

Opskrift 3

Ingredienser:

600 g hakket kalv og skinkekød
8 forårsløg
2 tsk. salt
1 tsk. peber
2 tsk. stødt kanel
2 tsk. stødt nelliker
1 spsk. olie
1 ds. flåede tomater
1 kanelstang
2 dl vand
1-2 tsk. salt
4 tsk. sukker
1 kg bagekartofler
1 dl olivenolie, alt efter samvittighed
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kom dem i en gryde med vand til det lige dækker kartoflerne. Kog kartoflerne, til de er møre. Hæld vandet fra, og lad kartoflerne stå og dampe et par minutter, så den sidste væske forsvinder.

Tag et piskeris og rør godt rundt i kartoflerne, mens olien hældes i. Når mosen har fået den konsistens, man ønsker, smages den til med salt og peber. Jo mere olie, der tilsættes, des mere blød bliver mosen. Stil den til side og varm den op, når resten af maden er klar.

Rens forårsløgene og hak dem fint. Kom hakket oksekød, salt, peber, kanel og nelliker i en skål og rør det godt sammen i 5 minutter, til farsen er rørt "sej".

Sæt en tykbundet gryde på middelhård varme og kom olien i. Når olien er varm, formes farsen som kødboller og kommes på. Steg på alle sider. Kom flåede tomater, kanelstang, vand, sukker og salt i gryden og kom låg på. Skru ned for blusset så det simrer, og lad det stå og hygge sig i 30 minutter.



mad med mere

Uge 20



Kødpakke

Rødvinsmarineret nakkefilet a la Italien

Opskrift 4

Ingredienser:

1 kg nakkefilet
Salt og peber
1 spsk. olie
3 kviste timian
1 usprøjtet citron
1 spsk. balsamicoeddike
4 dl vand
4 gulerødder
4 persillerødder
4 gule beder
3 fed hvidløg
1 dl fløde
1 spsk. majsstivelse
Frisk timian
1 usprøjtet citron

Fremgangsmåde:

Krydr kødet med salt og peber og brun det i olien. Kom kødet i en gennemvædet stegesko og tilsæt timian, revet citronskal, eddike og vand. Skræl rødderne, skær dem i mindre stykker og læg dem ved kødet. Læg låg på stegesoen, stil den i en kold ovn, indstil ovnen på 180° og lad den stå i 2 timer.

Kog stegeskyen op i en gryde med fløden og jævn den med majsstivelse rørt ud i vand. Smag sovsen til med salt og peber, skær stegen i skiver og server med rodfrugterne drysset med timian og revet citronskal.



mad med mere

Uge 20



Kødpakke

Opskrift 5

Gyros

Ingredienser:
1 kg gyros
6 stk. fladbrød
200 g mix salat
100 g humus

Fremgangsmåde:

Steg gyros'en godt af og lad det simre i indtil det er meget mørt ca. 20-25 minutter.

Lun fladbrødene og samle en lækker madpandekage med gyros, salat og humus.

Man kunne også lave en lækker tzatziki til.



mad med mere