



Kødpakke

Opskrift 1

Moussaka

Kødsauce
600 g hakket oksekød
2 spsk olie
1 løg, i tern
3 fed hvidløg
3 spsk tomatpure
1 tsk allehånde
1 tsk kanel
3 tsk oregano
1 tsk sukker
Salt og peber
1 dl rødvin
2 spsk rødvinseddike

Fyld
3 aubergine, i 1/2 cm skiver
Olivenolie
5-7 kartofler, i 0,5 cm skiver
100 g revet ost, valgfri

Béchamelsauce
50 g smør
50 g hvedemel
5 dl mælk
Evt. 50 g parmesan
Muskatnød
Salt og peber

Til toppen
100 g revet ost

Kødsauce
Varm olie i en stor gryde og brun oksekødet. Tilsæt løg og hvidløg, svits dem med 2-3 minutter. Kom tomatpure, allehånde, kanel, oregano, sukker, salt og peber i gryden og svits det hele 2-3 minutter. Hæld rødvin og eddike i, skru ned til svag varme og lad det hele simre 15-20 minutter. Rør jævnlige.

Fyld
Fordel aubergineskiverne på en (eller to) bageplader med bagepapir. Dryp alle skiverne med lidt olivenolie og krydr med salt og peber. Bag dem ved 175° C i ca. 10-14 minutter til aubergineskiverne er bløde. De skal ikke få for meget farve. Kog kartoffelskiverne i saltet vand i ca. 6-8 minutter. De skal være møre, men stadig have bid. Dræn kartoflerne for vand.

Béchamelsauce
Smelt smørret i en lille gryde. Drys melet i, mens der hele tiden piskes. Tilsæt mælken gradvist, mens der hele tiden piskes, indtil saucen begynder at tykne. Varm saucen godt igennem. Tilsæt parmesan, salt, peber, muskatnød og pisk det godt i saucen, og smag til.

Moussaka
Smør et stor fad. Fordel kartoffelskiverne i bunden af fadet, så de overlapper hinanden. Kom dernæst halvdelen af aubergineskiverne i et lag ovenpå. Hæld alt kødet på og fordel det i et jævnt lag. Fordel resten af aubergineskiverne ovenpå. Drys med ost. Hæld saucen udover toppen og slut af med revet ost. Bag moussakaen ved 180° C i ca. 30-40 minutter, indtil den er gylden og boblende. Tag den ud og lad den afkøle minimum 10 minutter inden servering.



Kødpakke

Opskrift 2

Medister med stuvet hvidkål

800 g medister
Margarine

Stuvet hvidkål
1/2 hvidkålshoved (ca. 750 g)
2 dl vand
3 spsk. hvedemel
5 dl letmælk
Salt og peber
1 knsp. stødt muskat

Prik hul i den rå medisterpølse med en gaffel. Steg medisterpølsen på en pande med margarine ved svag varme, indtil den er lysebrun og skindet er sprødt.

Snit hvidkålshovedet i strimler. Damp hvidkålen mør i vandet under låg i ca. 5 minutter. Tilsæt 4 dl mælk og ryst det sidste mælk sammen med mel og jævn stuvningen hermed. Lad stuvningen koge i 5 minutter. Smag til med salt, peber og muskat.

Servér med kogte hvide kartofler.



Kødpakke

Opskrift 3

Skaftkoteletter og blomkålssalat med saltmandler og feta

4 stk. skaftkoteletter
1 lille blomkålshoved
75 g græsk fetaost
50 g salt mandler eller alm. mandler
3 spk. oliven el. rapsolie
1 spsk. honning
1 tsk. hvid balsamicoeddike
Salt og peber
Persille

Fjern de yderste blade fra blomkålen, skyl det grundigt og fjern eventuelle urenheder. Snit hele kålen ultra fint, på et mandolinjern eller med en meget skarp kniv.

Skær fetaen ud i små tern og hak mandlerne groft med en brødkniv.

I en lille skål piskes en dressing af olie, honning, balsamicoeddike, salt og peber. Smag til og bland det grundigt sammen med kålen.

Anret kålen på et fad eller en stor tallerken, ovenpå fordeles mandler og fetaost. Hak persillen og drys over salaten som pynt.

Skaftkoteletterne brunes på panden i 2 minutter på hver side ved høj varme, steges videre i ca. 15 minutter ved lav varme, mens de vendes hvert 3. minut.



Kødpakke

Opskrift 4

Kalvefrikassé

1 bakke kalvefrikassé Varmes efter slagterens anbefaling.

Serveres med kogte kartofler vendt i smør og persille.



Bøfsandwich

Opskrift 5

4 XL hakkebøffer
Salt og peber
½ liter oksefond
1 tsk. Dijon sennep
1 spsk. ketchup
1 skvæt engelsk sauce
Kulør
Remoulade
Ketchup
Fransk sennep
Ristede løg
Hakkede rå løg
Syltede agurker
Rødbeder
Burgerboller

Bøfferne Steges i olie og smør 3-4 minutter på hver side og lægges til side.

Kog panden af med fond, tilsæt sennep, ketchup, lidt engelsk sauce og creme fraiche og lad det simre godt sammen i 10 minutter. Smag til med salt og peber.

Læg bøfferne i og lad det simre i sovsen i 10 minutter.

Så er bøfsandwichen klar til at blive samlet



mad med mere