

*Ugepakken*

# UGE 11

INDHOLD

---

600 g hakket oksekød

4 stk. skinke gordon bleu

600 g skinkekød i tern

1 kg citronskinke

750 g bacon

# OPSKRIFTER

UGE 11

## HAKKET OKSEKØD MED KARTOFFELLÅG



### INGREDIENSER

600 g hakket oksekød  
800 g kartofler  
1 løg  
2 fed hvidløg  
2 peberfrugter  
1 porre  
Olie til stegning  
1 ds. hakkede tomater  
Salt og peber  
1 tsk. tørret timian  
3 dl. mornaysauce  
150 g revet ost



### FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne – skræl kartofler og skær dem i tynde skiver. Giv dem et opkog i letsaltet vand. Afdryp. Hak løg og hvidløg fint. Skær porre og peberfrugt i skiver. Brun kødet grundigt i lidt olie sammen med løg. Tilsæt porre og hvidløg og lad det stege med et par minutter. Tilsæt peberfrugter og hakkede tomater. Krydr med salt, peber og timian. Lad det småstege i ca. 10 minutter og hæld det dernæst i et smurt, ovnfast fad. Fordel kartoflerne ovenpå kødet og hæld mornaysauce udover. Drys med revet ost og sæt fadet i ovnen ved 225°C i ca. 20 minutter.

# OPSKRIFTER

UGE 11

## SKINKE CORDON BLEU



### INGREDIENSER

4 skinke cordon bleu  
Smør til stegning  
400 g pastaskruer  
1 løg  
300 g grønne bønner  
150 g grøn pesto



### FREM GANGSMÅDE

Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun cordon bleuene 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem færdige – ca. 3-4 minutter på hver side.

Skær løg i tynde skiver. Kog pastaskruerne efter anvisningen. Kog de grønne bønner i en gryde i et par minutter – de skal stadig have bid. Skyl med koldt vand og afdryp. Vend pasta, løg, bønner og pesto sammen.

# OPSKRIFTER

UGE 11

## PAPRIKAGRYDE



### INGREDIENSER

600 g skinkekød i tern  
200 g bacon (brug noget af bacon fra ugepakken)  
250 g champignon  
2 porrer  
1 løg  
2 fed hvidløg  
1 spsk. karry  
1 spsk. paprika  
40 g koncentreret tomatpuré  
2½ dl fløde  
100 g creme fraiche 38%  
Salt og peber  
Olie til stegning

### Tilbehør

Ris



### FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Hak løg, hvidløg og porrer fint. Skær champignon i kvarte. Steg løg, hvidløg, champignon og porre sammen med karry og paprika i en stegegryde i lidt olie. Lad det stege i 4-5 minutter. Sæt til side. Brun kødet grundigt i olie – del det eventuelt i to portioner. Sæt til side. Skær bacon i tern og brun. Læg kød og grønt tilbage til baconen og tilsæt tomatpuré og fløde. Lad det simre i 10-15 minutter. Rør creme fraiche i sovsen og smag til med salt og peber.

# OPSKRIFTER

UGE 11

## CITRONSKINKE MED BLOMKÅL OG ÆRTER



### INGREDIENSER

1 citronskinke  
1 blomkål  
200 g ærter  
800 g kartofler  
Olie til stegning  
Salt og peber



### FREMGANGSMÅDE

Sæt skinken i en forvarmet ovn ved 170°C og steg den i 35 minutter eller til en kerntemperatur på 70°C. Imens dampes blomkål i buketter og ærterne. Råsteg kartofler i skiver og server sammen med skinken skåret i tynde skiver.

# OPSKRIFTER

UGE 11

## SPAGHETTI CARBONARA



### INGREDIENSER

500 g spaghetti  
400 g bacon  
100 g parmesan  
1 dl fløde  
2 æg  
Salt og peber



### FREM GANGSMÅDE

Skær bacon i tern eller strimler og steg på en tør, varm pande, til de er sprøde. Læg bacon til side og hæld overskydende fedt af panden. Kog spaghattien efter anvisningen. Riv ostene og gem halvdelen til pynt. Pisk æggene sammen og rør halvdelen af ostene i. Krydr med salt og peber. Kog fløden op på panden og kom den kogte spaghetti i. Kom æggemassen på og varm det hele ved lav varme til ostene smelter – pas på at æggene ikke bliver til røræg. Smag til med salt og peber og vend bacon i.