

Ugepakken

UGE 16

INDHOLD

600 g skinkekød i tern

8 stk. pandepølser

600 g hakket kalve- og skinkekød

750 g oksekødspande (med grøntsager)

1 kg krydderskinke

OPSKRIFTER

UGE 16

KRYDDERSKINKE MED FLØDEKARTOFLER



INGREDIENSER

1 kg krydderskinke
1 kg kartofler
2 porrer
25 g smør
4-5 kviste timian
½ l piskefløde
Salt og peber



FREMGANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Skær porrer i tynde ringe og kartofler i tynde skiver. Porer steges på panden i lidt smør til de er faldet sammen. Læg kartoffelskiver og porrer i lag i et smurt, ovnfast fad sammen med timian. Krydr med salt og peber. Hæld fløden ved og bag kartoflerne i ovnen ved 175°C varmluft i 35-40 minutter eller til de er møre.

Skinke dækkes akkurat med vand og småkoger i ca. 40 minutter eller til en kerntemperatur på 68 grader. Lad skinke trække i kogevandet i 15-20 minutter inden den skæres i skiver.

OPSKRIFTER

UGE 16

INDISK GRYDERET



INGREDIENSER

600 g skinkekød i tern
1 spsk. olie
1 spsk. karry
½ tsk. cayennepeber
4 dl kokosmælk
1 ds. hakkede tomater
1 dl vand
1 dl røde linser
2 fed hvidløg
1 bdt. forårsløg
1 rød chili
1 rød peberfrugt
1 ds. kikærter
Salt og peber



FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Hak hvidløg og chili fint og skær forårsløg og rød peber i skiver. Svits kødet grundigt (ad 2-3 omgange) på panden i olie. Sørg for at stykkerne er brune på alle sider. Når sidste hold er færdigt, tilsættes karry, cayennepeber og hvidløg. Rør godt rørt og kom resten af kødet på. Tilsæt kokosmælk, hakkede tomater og vand. Lad det koge op. Tilsæt linser og lad retten småsimre under låg i 10-15 minutter. Tilsæt forårsløg, chili, rød peber og kikærter. Lad det koge nogle minutter. Smag til med salt og peber.

OPSKRIFTER

UGE 16

SVENSK PØLSERET



INGREDIENSER

800 g kogte kartofler
8 pandepølser
1 løg
Smør til stegning
3 tsk. mild paprika
1 ds. koncentreret tomatpuré
2 dl mælk
½ dl piskefløde
½ tsk groft salt
Peber
Friskhakket purløg



FREM GANGSMÅDE

Skær kartofler og pølser i mindre stykker. Pil og hak løget. Svits løg i lidt smør på en pande. Tilsæt pølser og lad dem svitse med ved jævn varme i ca. 5 minutter. Tilsæt paprika og steg videre i 1 minut. Tilsæt kartofler, tomatpuré, mælk, fløde, salt og peber. Lad retten småsimre i ca. 10 minutter. Pynt med friskhakket purløg.

OPSKRIFTER

UGE 16

BOLLER I SELLERI



INGREDIENSER

600 g hakket kalve- og skinkekød
1 spsk. friskhakket timian
Salt og peber
1 æg
1 dl havregryn
1 dl mælk
¼ l grøntsagsbouillon
1 knoldselleri
25 g smør
3 spsk. hvedemel
1 dl fløde
2 spsk. sherryeddike

Tilbehør

Rugbrød eller kogte kartofler



FREM GANGSMÅDE

Rør kødet salt og tilsæt dernæst finthakket timian, peber, æg, havregryn og mælk. Lad gerne farsen hvile 30 minutter i køleskab. Form farsen til boller på størrelse med valnødder. Bring grøntsagsbouillon i kog og kog kødbollerne heri ved svag varme. De søger mod overfladen, når de er færdige – ca. 7-8 minutter. Tag dem op – gem bouillon i gryden.

Skræl knoldselleri og skær den i små tern. Kog dem møre i bouillon fra kødbollerne. Tag dem op og læg til side. Gem bouillon. Smelt smørret i en gryde, og tilsæt mel. Rør rundt i et par minutter. Tilsæt herefter bouillon lidt efter lidt under konstant piskning. Pisk fløde i til sidst. Smag saucen til med sherryeddike, salt og peber. Kom kødboller og selleritern i saucen, og varm retten godt igennem.

OPSKRIFTER

UGE 16

OKSEKØDSPANDE



INGREDIENSER

750 g oksekødspande (med grøntsager)
3 dl bouillon
300 g champignon

Tilbehør

Ris



FREM GANGSMÅDE

Sauter panderetten på panden og tilsæt herefter bouillon. Lad det simre ca. 20 minutter til kødet er mørt. Svits champignon på en varm pande og server sammen med ris.