

*Ugepakken*

# UGE 34

INDHOLD

---

600 g hakket kalv og skinke

600 g oksekød i tern

1 stk. farsbrød

4 stk. fyldte koteletter

8 stk. pandepølser

## OPSKRIFTER

UGE 34

## THAIFRIKADELLER



## INGREDIENSER

600 g hakket kalve- og skinkekød

1½ tsk. salt

Peber

1 æg

1 rødløg

1 lime

2 tsk. grøn karrypasta

½ dl hvedemel

1 dl kokosmælk

2 spsk. bredbladet persille

Olie til stegning

1 agurk

1 dl eddike

2 spsk. vand

2 spsk. sukker

1 tsk. salt

1 rød chili (styrke efter smag)

1 bdt. bredbladet persille

## Tilbehør

Kogte nudler

Sur-sød chilisauc



## FREMGANGSMÅDE

Rør kødet med salt og derefter æg, revet løg, limeskal, karrypasta, hvedemel, kokosmælk og grofthakket persille. Lad farsen hvile på køl i 30 minutter. Form til frikadeller og steg med sprøde i olie på en pande.

Skær agurken i tynde skiver. Rør eddike, vand, sukker, salt og finthakket chili sammen – rør til sukkeret og saltet er opløst. Hæld marinaden over agurkeskiverne og lad dem trække til frikadellerne er færdige. Vend hakket persille i inden servering.

## OPSKRIFTER

UGE 34

## CHILI CON CARNE



## INGREDIENSER

600 g oksekød i tern  
Olie til stegning  
2 ds. chilibønner  
1 ds. flåede tomater  
4 dl kalvefond  
2 fed hvidløg  
1 stort løg  
50 g mørk chokolade  
1 dl stærk sort kaffe  
1 spsk. chipotlepulver  
2 spsk. spidskommen  
1 stang kanel  
2 stjerner stjerneanis  
5 kryddernelliker  
Salt og peber

## Tilbehør

Creme fraiche  
Ris



## FREMGANGSMÅDE

Blend de flåede tomater. Snit løg samt hvidløg fint og hak chokoladen. Brun kødet grundigt i en gryde med olie ved høj varme. Tag kødet op og sauter løg og hvidløg uden de bruner. Skru op og tilsæt kødet, tomatsovcen samt fond. Lad det simre 5-10 minutter. Tilsæt chokolade, sort kaffe og alle krydderierne. Lad retten simre under låg i en times tid eller til kødet er så mørt, at det kan trækkes fra hinanden. Efter de første ca. 45 minutter tilsættes chilibønnerne. Smag til med salt og peber. Fjern eventuelt kanel, stjerneanis og nelliker inden servering.

# OPSKRIFTER

UGE 34

## ITALIENSK FARSBRØD



### INGREDIENSER

1 farsbrød  
1 ds. flåede cherrytomater  
1 dl fløde  
2 tomater  
1 mozzarellakugle  
1 tsk. oregano  
Salt og friskkværnet peber  
Chilipulver

### Tilbehør

Ovnbagte kartofler  
Stegte champignon



### FREM GANGSMÅDE

Læg farsbrødet i et passende ovnfast fad.  
Rør lidt salt, peber og chilipulver i fløden og bland med de flåede cherrytomater. Hæld ved farsbrødet. Skær de friske tomater og mozzarellaosten i skiver og fordel dem på toppen af farsbrødet. Drys med oregano. Bag farsbrødet i ovnen ved 200°C i ca. 35 minutter eller til det er gennemstegt.

## OPSKRIFTER

UGE 34

## FYLDTE KOTELETTER MED RISOTTO



## INGREDIENSER

4 fyldte koteletter  
Olie til stegning  
1 rødløg  
1 fed hvidløg  
4 dl risottoris  
2 dl hvidvin  
1 liter grøntsagsbouillon  
75 g mascarpone  
25 g parmesan  
Salt og peber  
300 g brune champignoner  
Smør til stegning  
Salt  
1 bdt. persille  
30 g revet parmesan



## FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Hak rødløg og hvidløg fint og skær champignon i halve. Steg rødløg og hvidløg let i smør i en stor gryde i et par minutter (uden det tager farve). Tilsæt ris og steg videre i et par minutter under omrøring. Tilsæt hvidvin og lad det koge ind til den halve mængde. Tilsæt bouillon lidt ad gangen og rør jævnlige i gryden til bouillon er kogt ind. Fortsæt indtil al bouillon er brugt, og risottoen begynder at blive cremet. Det tager ca. 20 minutter. Rør mascarpone og friskrevet parmesan i risottoen. Smag til med salt og peber. Rist svampene i smør på en pande ved høj varme til de bliver gyldne. Drys med lidt salt. Top risottoen med svampe og hakket persille.

Brun koteletterne i lidt olie på en pande og steg dem færdige ved middelvarme i 6-7 minutter på hver side.

## OPSKRIFTER

UGE 34

## GOURMETHOTDOGS



## INGREDIENSER

1 pk pandepølser  
8 brioche hotdogbrød  
1 agurk  
4 rødløg  
2 dl klar eddike  
1 dl vand  
5 spsk. rørsukker  
1 tsk. flagesalt  
10 hele peberkorn  
  
4 løg  
Lidt hvedemel  
1 tsk. flagesalt  
Olie til friturestegning



## FREM GANGSMÅDE

Agurker samt halverede rødløg skæres i fine tynde skiver. Eddike, vand, rørsukker, peberkorn og salt bringes i kog og overhældes agurker eller rødløg (hver for sig). Lad dem trække minimum 30 minutter – men gerne længere.

Pil løgene og skær dem i skiver – adskil de enkelte ringe. Vend løgringene med hvedemel og salt – alle ringe skal være dækket. Varm olien op til 180 grader. Læg forsigtigt med en hulske en lille portion løgringe ned i den varme olie. Når løgringene får en brun overflade, tages de op og lægges til afdrypning på køkkenrulle. Forsæt til alle løgringe er friterede. Giv dem eventuelt lidt ekstra salt mens de stadig er varme.

Steg pølserne på panden ved lav varme. Hav tålmodighed – de skal have 25-30 minutter. Vend dem med jævne mellemrum. Varm brødene og server sammen med ketchup, sennep, remoulade, syltede rødløg, agurker og friterede løg.