



## Færdigret Boeuf bourguignon

### Kødpakke

#### Opskrift 1

1 glas boeuf bourguignon Luges i en gryde og serveres med kartoffelmos.



## Hamburgerrygkoteletter med friske grøntsager og kartofler

### Kødpakke

#### Opskrift 2

800 g hamburgerryg  
25 g smør  
2 skalotteløg  
2 spsk. dijonsennep  
1 spsk. hvedemel  
4 dl hvidvin  
Salt og peber  
Persille

Hamburgerryggen deles i 4 flotte koteletter. Kødet brunes af på panden. Læg derefter skiverne taglagt i et ovnfast fad.

Skalotteløgene finthakkes og gyldnes i det overskydende smør i panden. Rør sennep og mel sammen og rør dette sammen med løgene. Tilsæt vinen under omrøring og kog godt igennem. Smag til med salt og peber.

Hæld sovsen over koteletterne. Dæk med folie. Sæt fadet i ovnen ca. 20 minutter ved max. 200° C alm. ovn.

Serveres med frisk kogte grøntsager samt kartofler.



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Karbonader med stuvede ærter og gulerødder

600 g hakket svinekød  
1 æg  
1 dl rasp  
Salt og peber  
25 g smør eller margarine

Stuvede ærter og gulerødder  
3 gulerødder  
300 g frosne ærter  
3 dl vand  
20 g smør  
2 spsk. mel  
  
Tilbehør  
Kartofler

Form 4 karbonader ca. 1½ cm høje.

Slå ægget ud på en tallerken og pisk det sammen med en gaffel. På en anden tallerken blandes rasp med salt og peber. Vend karbonaderne først i ægget og dernæst i raspen.

Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun karbonaderne, skru ned til middel varme og steg dem, til de er gennemstegte.

Gulerødderne skæres i tern, koges i 3 dl letsaltet vand, ca. 3 minutter. Tilsæt ærterne og kog yderligere 2 minutter. Tag grøntsagerne op med en hulske og gem vandet fra grøntsagerne til saucen.

Rør blødt smør og mel sammen til en bolle. Kom den i grøntsagsvandet og lad den smelte ved svag varme uden omrøring. Rør saucen igennem og kog den et par minutter.

Vend grøntsagerne i og smag til med salt og peber.

Serveres med kogte hvide kartofler.



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Svinemørbrad med italienske flødekartofler

1 stk. svinemørbrad  
1 pakke bacon i skiver

1 kg store kartofler  
1 glas grøn pesto  
1 dåse konc. tomatpure  
½ liter piskefløde  
Revet ost  
Salt og peber

Bacon vikles om mørbraden. Mørbraden steges i ovnen ved 180° C ca. 30 minutter.

Kartofler med skræl skæres i både, pesto, tomatpure, salt, peber og fløde blandes sammen og hældes over kartoflerne, i et ildfast fad. Drysses med revet ost, sættes i ovnen ved 180° C ca. 40 minutter til kartoflerne er møre.



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Skinkeschnitzler med paprikasauce

4 stk. skinkeschnitzler  
2 tsk. paprika  
½ tsk. groft salt  
friskkværnet peber  
25 g smør

**Paprikasauce**  
1½ dl grønsagsbouillon  
½ tsk. paprika  
1½ dl piskefløde 38%  
½ tsk. groft salt  
friskkværnet peber

Drys kødet med paprika, salt og peber. Lad smørret gyldne i en pande, og brun kødet på begge sider. Steg dem færdige ved svag varme ca. 3 minutter på hver side. Tag kødet af og hold dem varme.

#### Paprikasauce

Kog panden af med bouillon. Tilsæt paprika og fløde, og kog saucen godt igennem. Smag til med salt og peber.

Server med løse ris og broccoli



mad med mere