

Ugepakken

UGE 43

INDHOLD

600 g hakket skinkekød

600 g hakket oksekød

4 stk. marinerede svinekoteletter

1 stk. forloren hare

1 kg stegeflæsk i skiver

OPSKRIFTER

UGE 43

FARSBRØD MED OVNBAGTE RODFRUGTER



INGREDIENSER

600 g hakket skinkekød
2 æg
1 dl mel
1 løg, revet
5 g salt
1 g peber
½ selleri
2 rødbeder
2 gulerødder
1 persillerod
1 pastinak



FREMGANGSMÅDE

Rør ingredienserne til farsen sammen og form det til et brød i et ovnfast fad. Rodfrugterne renses og skæres i store tern og lægges ved farsbrødet. Sæt retten i ovnen ved 180° C i ca. 50 minutter til den er gennemstegt.

OPSKRIFTER

UGE 43

BLÅ OST BØF



INGREDIENSER

600 g hakket oksekød
40 g smør
1 pakke Blue cheese eller Roquefort
Salt og peber (friskkværnet)



FREMGANGSMÅDE

Form otte tynde bøffer af hakkekødet. Læg skiver af ost over halvdelen og dæk med de andre hakkebøffer. Luk bøfferne godt i siderne og steg dem på panden i ca. 4 minutter på hver side. Servér med bagte eller kogte kartofler.

OPSKRIFTER

UGE 43

HOT KOTELETTER



INGREDIENSER

4 stk. marinerede svinekoteletter
2 løg i skiver
2 røde peberfrugter i strimler
1 tørret eller frisk chili
Salt
Peber
500 g champignoner i skiver
2,5 dl piskefløde



FREM GANGSMÅDE

Brun koteletterne på en pande og læg dem til side. Løg brunes og der tilsættes rød peber og champignoner. Lad det stege 2-3 minutter. Chili skæres i skiver og kommes på panden sammen med salt og peber. Koteletterne lægges tilbage på panden og steger til de er møre. Tilsæt fløde og lad det simre (ikke koge) til fløden er lidt tyk. Serveres med løse ris, som koges efter anvisningen på pakken.

OPSKRIFTER

UGE 43

FORLOREN HARE



INGREDIENSER

1 stk. forloren hare
Ca. ½ dl fløde
Kulør
Salt og peber

Sovs:
Margarine
Stegesky
1½ spsk. mel
Ribsgelé
Et par spiseskefulde fløde
Salt
Kulør



FREM GANGSMÅDE

Den forloren hare sættes i en forvarmet ovn, 200° C i ca. 15 minutter. eller til "haren" er begyndt at tage farve. Kom lidt kulør i fløden og hæld i fadet. Lad "haren" stege færdig ved jævn varme, 170° C en halv time. Overhæld jævnlig med mælk fra fadet. Væden fra fadet sies og der laves sovs af den. Smelt lidt margarine i en gryde, tilsæt mel og kom så væden i lidt efter lidt, til sovsen har den rette konsistens. Lad det koge et par minutter, tilsæt lidt ribsgelé eller anden gelé og måske lidt fløde for at gøre den "blød". Tilsæt kulør og smag til med salt. Serveres med kogte kartofler.

OPSKRIFTER

UGE 43

STEGT FLÆSK MED PERSILLESOVS



INGREDIENSER

1 kg stegeflæsk i skiver

Persillesauce:

4 spsk. margarine

4 spsk. mel

5 dl mælk

Salt

Hvid peber

1 bundt hakket persille



FREM GANGSMÅDE

Varm panden godt op og læg flæskeskiverne herpå. Dæmp varmen og steg flæskeskiverne ca. 5 minutter til de er lysebrune og sprøde på begge sider. Hæld lidt af fedtet fra panden efterhånden som flæsket steges, ellers bliver flæsket ikke sprødt. Hvis der bruges fersk flæsk, saltes det let efter stegningen. Smelt margarinen og rør det sammen med melet. Spæd med mælken, lidt ad gangen. Lad saucen koge igennem nogle minutter, mens der røres. Rør persillen i og smag til med salt og peber. Serveres med små kogte kartofler og persillesauce.