

Ugepakken

UGE 33

INDHOLD

600 g hakket oksekød

4 stk. skinke Gordon bleu

600 g skinkekød i tern

1 kg citron Skinke

750 g bacon

OPSKRIFTER

UGE 33

KØDBOLLER I FAD



INGREDIENSER

600 g hakket oksekød
50 g parmesan
1 spsk. sennep
1 spsk. tørret basilikum
½ tsk. chilipulver
8 dl tomat sauce
250 g cherrytomater
400 g pastaskruer el. lign.
1 kugle mozzarella
1 tsk. salt
Peber



FREMGANGSMÅDE

Rør hakket oksekød, parmesan, sennep, basilikum, chili, salt og peber godt sammen. Lad farsen trække 30 minutter på køl. Form farsen til små kødboller (på størrelse med en valnød) og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Steg kødbollerne i ovnen i 4-5 minutter ved 220°C varmluft til de begynder at få farve (de må ikke blive gennemstegte). Kog pastaen efter anvisning på pakken, men træk 3 minutter fra kogetiden. Afdryp. Hæld pastaen i et smurt, ovnfast fad sammen med cherrytomater og læg de stegte kødboller ovenpå. Fordel tomat sauce henover. Skær mozzarella i skiver og læg dem på toppen. Sæt fadet i ovnen ved 200°C varmluft i 15 minutter til overfladen er gylden.

OPSKRIFTER

UGE 33

CORDON BLEU MED BØNNESALAT



INGREDIENSER

4 cordon bleu
Smør til stegning
400 g grønne bønner
250 g cherrytomater
200 g fetaost
1 rødløg
2 spsk. olivenolie
2 tsk. timian
Salt og peber

Tilbehør
Råstegte kartofler



FREM GANGSMÅDE

Giv bønnerne et kort opkog (er de fra frost skal de have lidt længere). Afdryp og afkøl. Klargør grøntsagerne og halver cherrytomater. Skær rødløget over og skær tynde skiver. Rør olivenolie, timian, salt og peber sammen. Vend dressingen med bønner og cherrytomater. Smuldr feta henover.

Varm en pande op og kom smørret på. Lad det bruse af og brun kødet på begge sider. Steg videre ved middelvarme (ca. 5 minutter på hver side) til osten begynder at smelte.

OPSKRIFTER

UGE 33

INDISK GRYDERET



INGREDIENSER

600 g skinkekød i tern
Olie til stegning
2 spsk. karry
4 dl kokosmælk
6 tomater
1 dl vand
1 dl røde linser
2 fed hvidløg
1 bdt. forårsløg
1 rød chili
1 ds. kikærter
Salt og peber



FREM GANGSMÅDE

Forkog linserne i 20-30 minutter afhængig af anvisning på pakken (de skal ikke være helt færdigkogte). Klargør grøntsagerne. Hak chili og hvidløg fint og skær forårsløg i skiver. Skær tomater i små tern. Brun kødet i olie på en varm, dyb pande – gør det eventuelt af to omgange så det bliver godt brunet. Tilsæt karry og rør godt rundt mens karryen "brænder af". Tilsæt kokosmælk, tomater og vand. Lad det koge op. Tilsæt linserne og lad retten småkoge i 5 minutter. Tilsæt hvidløg, forårsløg, chili og kikærter til gryden og kog videre i 4-5 minutter. Smag til med salt og peber.

OPSKRIFTER

UGE 33

CITRONSTEG MED LUN ÆRTESALAT



INGREDIENSER

1 citronsteg
200 g bacon (brug et stykke fra denne ugepakke)
Olie til stegning
2 fed hvidløg
6 dl friskbælgede ærter
½ dl hvidvin
1 citron
Salt og peber
1 burrata
Frisk basilikum

Tilbehør
Råstegte kartofler



FREM GANGSMÅDE

Steg citronstegen ved 200°C i 60-75 minutter indtil en kernetemperatur på 65 grader. Lad kødet hvile i 10-15 minutter inden udskæring.

Klargør grøntsagerne. Skær hvidløg i tynde skiver. Hæld vandet fra burrata og lad den få stuetemperatur. Skær bacon i små tern og steg dem i lidt olie på pande. Tilføj hvidløg, når bacon er let brunet. Steg videre til baconternene er sprøde. Hæld ærter på panden sammen med hvidvin. Lad det hele sautere i 1 minuts tid. Smag til med fintrevet citronskal, salt og peber. Arranger ærtesalaten på et passende fad. Læg burrata i midten og pynt med hakket basilikum.

OPSKRIFTER

UGE 33

BACONTÆRTE



INGREDIENSER

Tærtedej
300 g bacon
3 løg
½ dl mælk
1 dl mel
50 g smør
2 æggeblommer
75 g pikantost
Salt og peber

Tilbehør
Grøn salat



FREMGANGSMÅDE

Smelt smørret i en gryde og pisk melet i. Lad det stege en smule under omrøring inden mælken tilsættes lidt ad gangen – pisk hele tiden. Lad sauce koge godt igennem. Tilsæt pikantost og smag til med salat og peber. Lad sauce køle lidt af og rør dernæst æggeblommerne i.

Skær bacon i tern og svits dem på en pande. Sæt til side. Skær løgene i tynde både og steg dem på panden i fedtet fra baconen til de er klare. Læg tærtedejen i en smurt tærteform. Forbag eventuelt tærtebunden i 5-10 minutter ved 200°C. Bland bacon og løg i den afkølede sauce og hæld det over tærtebunden. Bag videre i 30 minutter eller til overfalden er gylden.

NB! Resten af baconen kan bruges til brændende kærlighed eller pasta carbonara.