

Ugepakken

UGE 42

INDHOLD

600 g Hakket Skinkekød

600 g hakket oksekød

600 g bankekød i skiver

750 g Bacon

750 g panderet med grøntsager

OPSKRIFTER

UGE 42

TÆRTE



INGREDIENSER

600 g hakket skinkekød
1 løg
1 fed hvidløg
Olie til stegning
2 dl hønsebouillon
Salt og peber
2 spsk. finthakket persille
½ tsk. oregano
1 tsk. stødt allehånde
2 x tærtedej
1 æg

Tilbehør
Grøn salat



FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Hak løg og hvidløg fint. Svits begge dele i lidt olie i en stegegyrde. Tilsæt kød og brun det grundigt, så der er en god stegeskorpe. Hæld bouillon ved og lad det simre til al væsken er kogt væk. Tilsæt allehånde, oregano og persille. Smag til med salt og peber. Afkøl til stuetemperatur.

Placer en tærtbund i et passende fad. Fordel kødet ovenpå og luk med den anden tærtbund. Pres kanterne sammen med en gaffel så de er helt lukkede. Pensl med sammenpisket æg. Bag tærten i midten af ovnen ved 200°C alm. ovn i 20 minutter. Skru ned til 170°C og bag i yderligere ca. 20 minutter til overfladen er gylden og sprød.

OPSKRIFTER

UGE 42

PAPRIKAGRYDE



INGREDIENSER

600 g hakket oksekød
1 løg
3 fed hvidløg
250 g champignon
2 røde peberfrugter
3 gulerødder
1 ds hakkede tomater
2 dl oksebouillon
2½ dl fløde
1 spsk. paprika
1 tsk. timian
1 tsk. rosmarin
Salt og peber
Olie til stegning

Tilbehør
Kogte ris



FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Hak løg og hvidløg fint. Skær champignon i kvarte, gulerødder i skiver og peberfrugter i tern. Brun kødet grundigt i lidt olie i en stegegryde. Sæt til side. Svits løg og hvidløg i lidt olie til løgene er klare. Tilsæt svampene, og lad dem stege med i 2-3 minutter. Hæld kødet tilbage sammen med gulerødder og krydderier. Lad det stege et minuts tid. Tilsæt dernæst peberfrugt, hakkede tomater, bouillon og fløde. Lad saucen småsimre i 15-20 minutter. Smag til med salt og peber.

OPSKRIFTER

UGE 42

BANKEKØD



INGREDIENSER

600 g bankekød
4 dl oksebouillon
Smør til stegning
2 løg
2½ spsk. mel
Salt og peber
2 laurbærblade
Maizena

Tilbehør
Kartoffelmos



FREM GANGSMÅDE

Skær løg i grove både. Bland mel med salt og peber. Vend kødstykkerne heri og brun dem på begge sider i en stegegryde i smør. Gør det eventuelt ad to omgange – det må ikke koge. Tag kødet op. Brun løgene i gryden og læg derefter kødet tilbage. Hæld den varme bouillon og laurbærblade ved. Lad retten simre under låg i ca. 1½ time eller til kødet er mørt. Smag til med salt og peber. Jævn eventuelt saucen med maizena.

OPSKRIFTER

UGE 42

CREMET PASTA MED BACON



INGREDIENSER

400 g bacon
1 løg
3 fed hvidløg
250 g cherrytomater
500 g pasta
200 g pikantost
200 g ærter
1 bdt. basilikum
1-2 dl pastavand
Olie til stegning
Salt og peber



FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne og hak løg og hvidløg fint. Halver tomaterne. Skær bacon i små tern og steg dem sprøde på en pande. Tilsæt løg og hvidløg steg dem med til de er klare. Krydr med peber og tilsæt derefter tomater. Varm det godt igennem. Kog samtidig pastaen efter anvisning på pakken. Tilsæt pikantost og 1 dl pastavand. Rør det sammen og kog op. Tilsæt ærter og frisk basilikum. Smag til med salt og peber. Vend pastaen i saucen og juster eventuelt konsistensen med mere pastavand.

TIP: Brug resten af bacon til brændende kærlighed

OPSKRIFTER

UGE 42

PANDERET



INGREDIENSER

750 g panderet med grønt

1 porre

250 g champignon

Olie til stegning

2 dl vand

2 dl fløde

Tilbehør

Kartoffelmos eller ris



FREM GANGSMÅDE

Klargør grøntsagerne. Skær champignon i kvarte og porre i skiver. Brun begge dele på en pande i lidt olie. Sæt til side. Panderetten brunes grundigt på panden. Hæld grøntsagerne tilbage sammen med vand og fløde og lad det småkoge 15-20 minutter. Jævn eventuelt sovsen inden servering og smag til.