

*Ugepakken*

# UGE 33

INDHOLD

---

600 g hakket kalve- og skinkekød

4 stk. hele marinerede kyllingelår

750 g ungvægsgrøde (med grønt)

1 kg stegeflæsk i skiver

600 g skinkekød i tern

# OPSKRIFTER

UGE 33

## SMÅ FARSBRØD MED BACON



### INGREDIENSER

600 g hakket kalve- og skinkekød  
1 lille løg, ca. 50 g  
2 stilke blegselleri  
1-2 fed hvidløg  
½ citron  
1-2 tsk. karry  
½ tsk. salt  
¼ tsk. peber  
1-2 gulerødder, ca. 100 g  
50 g tørrede tranebær  
8 skiver bacon

Tilbehør:

8 skiver rugbrød  
Syltede agurker



### FREM GANGSMÅDE

Tænd ovnen på 220° C. Hak løg, blegselleri og hvidløg fint i en hurtig-hakker eller en foodprocessor. Rør det i kødet sammen med 2 tsk. fintrevet citronskal, karry, salt og peber. Tilsæt groft revne gulerødder og tranebær. Del farsen i 8 portioner og form dem til korte tykke pølser. Kom en skive bacon om hver pølse. Læg de små farsbrød på en bageplade med bagepapir. Sæt pladen i ovnen og bag farsbrødene ca. 20 minutter. Servér med nybagt rugbrød og syltede agurker.

# OPSKRIFTER

UGE 33

## KYLLINGELÅR MED NORDISK CÆSARSALAT



### INGREDIENSER

4 stk. hele marinerede kyllingelår  
300-400 g romainesalat  
30 g vesterhavsost  
Rugbrødscroutoner  
150 g rugbrød med skorpe  
1½ spsk. koldpresset rapsolie  
Blade fra 4 timianstilke eller  
kruspersille  
Salt og friskkværnet peber

#### Dressing:

3 spsk. smagsneutral olie  
3 spsk. koldpresset rapsolie  
1 æggeblomme (pasteuriseret)  
1 spsk. æbleeddike  
Et lille bundt purløg – eller ramsløg  
Salt og friskkværnet peber



### FREM GANGSMÅDE

Steg lårene i ovnen 170° C i 40 minutter. Æggeblomme og olie skal have stuetemperatur. Hæld de to slags olie sammen i en lille kande. pisk æggeblomme, eddike og salt sammen i en skål, tilsæt olien i en tynd stråle under piskning, så du får en luftig mayonaisedressing. Tilsæt finthakket purløg eller ramsløg og smag til med salt og peber. Bræk salaten i mundrette stykker, skyl og tør den grundigt. Skær rugbrødet i tern på ca. 1x1 cm. Varm olien på en pande, kom rugbrød, timianblade, salt og peber på og rist ved middel varme under omrøring i 5-10 minutter til terningerne er sprøde. Vend salaten sammen med dressing.

# OPSKRIFTER

UGE 33

## UNGKVÆG GRYDE MED CREMEDE KARTOFLER



### INGREDIENSER

750 g ungvægsgrøde (med grønt)  
½ liter kalvefond  
1 kg kartofler rå i skiver  
1 dl creme fraiche 38%  
2 dl fløde  
1 løg i tern  
1 spsk. Paprika



### FREM GANGSMÅDE

Sautér kartofler og løg af i gryde og tilsæt fløde og creme fraiche. Lad det koge op og simre under låg. Tilsæt paprika, salt og peber. Skal simre til de er møre og har naturligt jævnet kartoflerne. Ungkvæggryden saute-res af og kalvefond tilsættes. Simre under låg i ca. 45 minutter.

## OPSKRIFTER

UGE 33

## STEGEFLÆSK MED KRYDDERSALT



## INGREDIENSER

1 kg stegeflæsk i skiver  
Salt og peber  
Citron-anis-salt  
1 citron  
2 tsk. anis- eller fennikelfrø  
1 tsk. flagesalt

## Salat:

500 g spidskål  
100 g babyspinat  
et bundt purløg

## Dressing:

2 spsk. citronsaft  
2 spsk. flydende honning

## Tilbehør:

1 kg nye kartofler  
20 g smør



## FREMGANGSMÅDE

Kog kartoflerne. Stegning på pande: Krydr kødet med salt og peber. Varm panden op ved god varme. Brun skiverne ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og vend skiverne jævnlige, til de er gyldne og sprøde. Læg skiverne på køkkenrulle i cirka 1 minut. Stegning i ovn: Læg skiverne på risten i en bradepande. Sæt bradepanden øverst i en kold ovn. Tænd ovnen på 225° C og steg til skiverne er gyldne og sprøde. Læg skiverne på køkkenrulle i cirka 1 minut. Riv citronskal fint. Gem citronen til dressingen. Stød eller mal anisfrøene groft. Bland citronskal, anis, salt og peber. Drys kryddersaltet over retten ved servering. Snit kålen meget fint og skyl og tør spinaten. Hak purløget fint. Bland det med grøntsagerne. Bland dressingen og smag den til med salt og peber. Bland salat og dressing lige før servering.

# OPSKRIFTER

UGE 33

## SKINKEGRYDE MED PØLSER OG PAPRIKA



### INGREDIENSER

600 g skinkekød i tern  
2 løg  
2 dåse cocktailpølser  
½ liter sky/fond  
200 g bacon i tern  
2 spsk. paprika  
2 spsk. koncentreret tomat  
Ca.2-3 spsk. maizemamel  
1½ liter fløde 18 %  
Salt



### FREM GANGSMÅDE

Løgene pilles og hakkes. Løg og bacontern svitses i gryden sammen med kødet. Paprikaen tilsættes og svitser med. Koncentreret tomat tilsættes. Bland godt sammen. Fonden tilsættes. Maizenaen røres ud i fløden og kommes i retten, under omrøring. Kog igennem og smag retten til. Kom cocktailpølser i. Og varm det hele igennem. Serveres med ris eller kartoffelmos.