

*Ugepakken*

# UGE 06

INDHOLD

---

600 g hakket oksekød

600 g hakket skinkekød

4 stk. slagterkoteletter

1 kg rullesteg

1 kg nakkefilet (rødvinsmarineret)

# OPSKRIFTER

UGE 06

## BURRITOS MED HAKKET OKSEKØD



### INGREDIENSER

600 g hakket oksekød  
1 tsk. stødt spidskommen  
2 spsk. olivenolie  
Salt og peber  
1 bundt forårsløg  
1 løg  
4 tortillas  
100 g fetaost  
1-2 fed hvidløg  
1 frisk chili  
1 dåse hakkede tomater



### FREM GANGSMÅDE

Brun kødet i en gryde med olie og tilsæt finthakket løg, knust hvidløg og fintsnittet chili. Lad det sautere nogle minutter. Tilsæt så hakkede tomater og spidskommen. Lad det simre i 10 minutter. Vend fintsnittede forårsløg i og smag til med salt og peber. Fordel fyldet på fire store varme tortillas. Fordel fetaosten på fyldet, fold pandekagerne og servér straks. Serveres med salat.

# OPSKRIFTER

UGE 06

## ANANASKARBONADER



### INGREDIENSER

600 g hakket skinkekød  
2 æg  
4 dl rasp  
2 tsk. havsalt  
2 tsk. sort peber  
3 spsk. smør  
½ dåse ananas i skiver



### FREM GANGSMÅDE

Tænd ovnen på 180° C varmluft eller 200° C alm. ovn. Kom skinkekødet i en skål, og rør sammen med æg og halvdelen af raspen. Krydr med salt og peber. Form farsen til 8 flotte karbonader. Vend karbonaderne i resten af raspen. Brun karbonaderne på en pande med smør, og læg dem i et smurt fad. Placerer en skive ananas på hver karbonade, og bag i ovnen i 45 minutter. Servér karbonaderne med kartofler og ærter

# OPSKRIFTER

UGE 06

## PANEREDE KOTELETTER PÅ GRØNSAGSBUND



### INGREDIENSER

4 stk. slagterkoteletter  
Æg  
Rasp  
Salt og peber  
Ca. 75 g margarine  
3-4 gulerødder  
1 persillerod  
1 pastinak  
½ lille selleri  
2 - 3 porrer  
Kartofler



### FREM GANGSMÅDE

Vend koteletterne i æg og derpå i salt- og peberblandet rasp. Smelt smørret gyldent og brun hurtigt koteletterne på begge sider. Dæmp varmen og lad koteletterne stege færdige ved svag varme. Skræl gulerødder, persillerod, pastinak og selleri og skær dem i fine strimler eller riv grøntsagerne på den grove side af råkostjernet. Skyl og snit porrerne fint. Smelt fedtstoffet og svits grøntsagerne heri nogle minutter, til de er gennemvarme. Anret koteletter og de svitsede grøntsager på et varmt fad. Serveres med kartofler og evt. smør, der er tilsat persille.

# OPSKRIFTER

UGE 06

## RULLESTEG



### INGREDIENSER

1 kg rullesteg  
10 g smør  
2 stk. grofthakkede løg  
3 dl vand  
1 spsk. frisk timian  
2 laurbærblade  
Salt  
Peber



### FREM GANGSMÅDE

Brun rullestegen i smørret i en stegegryde. Tag den op og brun de hakkede løg. Læg kødet tilbage i gryden og hæld vand ved samt timian, laurbærblade, salt og peber. Lad stegen småstege i ca. 1 1/2 time under låg, hvor den vendes et par gange. Når rullestegen er færdig, tages den op og stegeskyen sies og skummes for fedt. Lad den koge igennem og jævn den med en jævning af lidt maizenamel udrørt i lidt vand. Serveres med hvide kartofler og agurkesalat.

## OPSKRIFTER

UGE 06

RØDVINSMARINERET NAKKEFILET  
MED WALDORFSALAT

## INGREDIENSER

1 kg nakkefilet (rødvinsmarineret)

**Waldorfsalat:**

3½ dl creme fraiche 18%

1 spsk. sukker

¼ tsk. groft salt

4 stilke bladselleri (ca. 275 g)

300 g grønne vindruer

2 æbler, fx granny smith (ca. 300 g)

50 g valnødder

**Sauce:**

16 soltørrede tomater

2 løg

4 fed hvidløg

6 spsk. tomatpuré

2 tsk. olie

3 dl rødvin

1 dl piskefløde

Salt og peber

4 dl fond



## FREM GANGSMÅDE

Nakkefileten komme i ovnen ved 175° C med lidt vand ved. Steges til en kerntemperatur på 68° C (ca. 1½ time).

**Waldorfsalat:**

Smag creme fraiche til med sukker og salt.

Rens bladselleristilkene og skær dem på tværs i tynde strimler. Halvér vindruerne og fjern kernerne. Skær æblerne i tern. Tag lidt valnødder fra til pynt. Hak resten groft. Bland fyldet i dressingen. Lad salaten stå koldt i mindst ½ time. Anret og pynt salaten.

**Sauce:**

Hak de soltørrede tomater, løg og hvidløg fint. Sautér dem nogle få minutter i olie, tilsæt tomatpuré og svits det godt. Tilsæt rødvin og fond og lad det simre nogle minutter. Tilsæt piskefløde og lad det koge stille og roligt. Smag til med salt og peber, og evt. sukker