

*Ugepakken*

# UGE 47

INDHOLD

---

600 g hakket oksekød

600 g hakket skinkekød

1 farsbrød

600 g skinke i tern

4 stk. løgsteaks

# OPSKRIFTER

UGE 47

## PARISERBØF



### INGREDIENSER

600 g hakket oksekød  
3 spsk. kapers  
1 dl finthakkede syltede rødbeder  
1 tsk. groft salt  
Friskkværnet peber  
1 pasteuriseret æggeblomme  
25 g smør  
4 store burgerboller  
1 dl grov sennepspickles  
½ bakke blandede babysalatblade  
½ agurk i skrå skiver  
3 skalotteløg i tynde skiver



### FREM GANGSMÅDE

Rør kødet med kapers, rødbeder, salt, peber og æggeblomme. Form farsen til 4 store, flade bøffer - på størrelse med en burgerbolle. Lad smørret blive gyldent i en stor pande. Steg bøfferne ved kraftig varme, ca. 3 minutter på hver side - hvis bøfferne ønskes gennemstegt, skal de steges et par minutter ekstra. Flæk burgerbollerne og rist dem på begge sider. Smør den del af bollerne, der skal bruges som låg, med pickles. Læg en bøf på hver af de sprøde bunde. Fordel salat, agurkeskiver og løgringe på bøfferne - og til sidst et låg.

# OPSKRIFTER

UGE 47

## FRIKADELLER MED FLØDETOMATSAUCE OG PASTA



### INGREDIENSER

600 g hakket skinkekød  
1 æg  
1 dl hvedemel  
1 dl skummetmælk  
3 fed hvidløg  
3 spsk. frisk oregano  
3 spsk. frisk basilikum  
1 tsk. salt  
½ tsk. peber  
150 g mozzarella

Sauce:

1 dåse flåede tomater  
2½ dl piskefløde  
2 fed hvidløg  
1 tsk. salt  
½ tsk. peber

500 g pasta



### FREMGANGSMÅDE

Ingredienserne til frikadellerne røres sammen, formes til frikadeller og steges på panden. Ingredienserne til sauceen hældes i en gryde og varmes op.

# OPSKRIFTER

UGE 47

## FARSBRØD MED BAGTE KARTOFLER OG CREMEFRAICHE



### INGREDIENSER

1 farsbrød  
4-6 bagekartofler  
3 dl creme fraiche 38 %  
1 bundt hakket purløg  
½ romainesalat  
½ hakket rødløg  
100 g saltede peanuts



### FREM GANGSMÅDE

Farsbrødet sættes i forvarmet ovn i vandbad og bages i 50 minutter eller til en kernetemperatur på 75° C. Bag kartoflerne på lidt groft salt i ildfast fad sammen med farsbrødet. Pisk creme fraiche luftigt og vend hakket purløg i, smag til med salt og peber. Pluk romainesalat og drys med hakket rødløg og peanuts. Servér med en klat creme fraiche i hver bagt kartoffel.

# OPSKRIFTER

UGE 47

## SKINKEGRYDE MED GRØNT



### INGREDIENSER

600 g skinkekød i tern  
1 dåse kokosmælk  
1 rød peber  
1 dåse ananas  
1 porre  
Ris



### FREM GANGSMÅDE

Kødet brunes i en gryde. Vand hældes over så det lige dækker. Det småkoger ca. 30 minutter. Tilsæt rød peber i strimler, porre i skiver, ananas i tern og kokosmælk. Retten koger yderligere ca. 10 minutter. Smag til med salt og peber. Serveres med ris, kogt efter anvisningen på pakken.

# OPSKRIFTER

UGE 47

## LØGSTEAKS MED HVIDE KARTOFLER



### INGREDIENSER

4 stk. løgsteaks  
Kartofler  
  
Løgsauce:  
½ dl vand  
1 hakket zittauerløg  
2 dl creme fraiche 18%  
1½ dl creme fraiche 38%  
½ tsk. groft salt  
Friskkværnet peber



### FREM GANGSMÅDE

Steaks steges på panden 5-6 minutter på hver side. Kartofflerne koges til de er møre. Kom vand og løg i en gryde og bring det i kog. Kog løgene ved svag varme og under låg i ca. 5 minutter. Tilsæt creme fraiche, salt og peber og varm saucen igennem i ca. 3 minutter. Smag til.