

# Den gastronomiske madpakke

Basalt set er en madpakke jo egentlig bare et måltid med brød pakket ind til at tage med sig. En gang imellem kan det være sjovt at gøre lidt ekstra ud af madpakken, så den bliver dagens højdepunkt! Inviter din elskede, yndlingskollegaen eller din gode ven på frokost i en smuk park og trakter med en fantastisk madpakke pakket fantasifuldt ind!



## Durumklapper med **carpaccio** og **artiskok**

Durumklapper, rucola, artiskokhjerter syltet i olie, oksekød i tynde skiver, salt og peber, olivenolie, citronsaft, parmesan, frisk basilikum.

Læg rucola og skiver af artiskokhjerter på underdelen af en durumklapper. Læg kødet ovenpå. Kødet krydres med salt og peber og dryppes med olivenolie og citronsaft. Drys parmesanflager og basilikum på kødet og læg overdelen af durumklapperen på toppen.

## Luksus mini æggemadder

Rugbrød, vagtelæg, lakserogn, fjordrejer.

Kog vagtelæggene 5 min., køl dem af og pil dem. Anret vagtelæggene i halve på kvarte skiver rugbrød og pynt med lakserogn eller fjordrejer.

**Variation:**

Stenbidderrogn eller en lille ansjos kan også bruges på vagtelæggene.



# Rugklapper med grillstegt tun og ovnbagte peberfrugter

Rugklapper, røde og gule peberfrugter, vineddike, olivenolie, hvidløg, salt og peber, friske tunsteaks, salat.

Bag peberfrugterne ved høj varme i ovnen. Lad dem køle af i en plasticpose og pil skindet af. Skær dem i strimler og mariner dem med vineddike, olivenolie, hvidløg og salt. Grill tunen hurtigt på begge sider – den skal være rød i midten, ellers bliver den tør. Tunen krydres med salt og peber og lægges i en rugklapper med sprød salat og de ovnbagte peberfrugter.





## Rundtenom med krabbesalat



1 rundtenom, kogte krabbekløer, dild, fennikel, bladselleri, forårsløg, salt og peber, citron, chili, agurk.

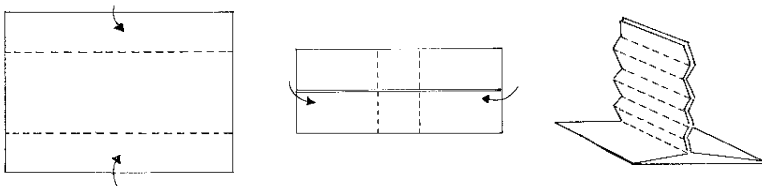
Skrab kødet ud af krabbekløerne og bland det med dild, finthakket fennikel, bladselleri og forårsløg. Smag til med salt, peber, citronsaft, usprøjtet citronskal i strimler og finthakket chili. Læg et lag agurkeskiver på en rundtenom og anret krabbesalaten herpå.

## Indpakning nr. 4

En fornøjelse at pakke ud! Når indholdet er luksus, er det godt, at indpakningen signalerer det samme.

### Tip:

- Læg maden på midten af madpapiret og fold som vist på tegningen. Bind en snor om pakken for at holde den sammen.



# Index

Madpakken – en kærlig hilsen hjemmefra .....	side 2
<b>Brødtyper</b> .....	side 4
<b>Børnehavebørn Et små skolebørn</b> .....	side 10
Skolebrød med tilbehør til at gnave .....	side 12
Skolebrød med flødeost, stegt kyllingelår og gulerodssalat .....	side 15
Gode variationer over sikre favoritter – Torskerogn .....	side 16
Gode variationer over sikre favoritter – Leverpostej .....	side 19
Gode variationer over sikre favoritter – Pølse .....	side 20
Turmadpakken: 3 skolebrød som sandwich .....	side 23
Sojamarinerede spareribs, pitabrød og lille tomatsalat .....	side 24
En halv med chokoladepålæg og banan .....	side 27
<b>Store skolebørn</b> .....	side 28
Durumklapper med æggesalat og skinke .....	side 29
Rundtenommer med emmentaler, nødder og honning .....	side 31
Pitabrød med burgerfyld .....	side 32
<b>SU – madpakken</b> .....	side 34
Pitabrød med hummus .....	side 35
Rundtenom med avocadosmør og tomat .....	side 36
Indpakning nr. 1 .....	side 38
Indpakning nr. 2 .....	side 39
Rugbrøds BLT .....	side 41
<b>Den kaloriefattige</b> .....	side 42
Rugklapper med kylling og spidskålsalat .....	side 43
Durumklapper med parmaskinke og melonsalat .....	side 45
Rugklapper med røget mørbrad og peberrelish .....	side 46
Rundtenom med røget torskerogn og tzatziki .....	side 47
Pitabrød med thai bøfsalat .....	side 49

<b>Den solide madpakke</b> .....	side 50
Durumklapper med æggekage, bacon og jalapeños .....	side 51
Rugklapper med grillet bøf og peberrodscreme .....	side 52
Pitabrød med hakkebøf og rødbedesalat .....	side 55
<b>Den gode, hurtige madpakke</b> .....	side 56
Rugklapper med chorizo og kogt kartoffel .....	side 57
Rugbrødsklapsammen med roastbeef, piccalilly og peberrod .....	side 59
Indpakning nr. 3 .....	side 60
Durumklapper med røget laks og syltet ingefær .....	side 61
Pitabrød med rejesalat .....	side 62



<b>Madpakken til vegetaren</b> .....	side 64
Durumklapper med mozzarella og spinat .....	side 65
Nicoisefyld i durumklapper .....	side 67
Durumklapper med stegt aubergine og soltørrede tomater .....	side 68
<b>Den gastronomiske madpakke</b> .....	side 70
Durumklapper med carpaccio og artiskok .....	side 71
Luksus mini æggemadder .....	side 73
Rugklapper med grillstegt tun og ovnbagte peberfrugter .....	side 74
Indpakning nr. 4 .....	side 76
Rundtenom med krabbesalat .....	side 77