



Frikadeller og stuvet hvidkål

500 gram	Svinekød, hakket ca. 10 % fedt	Røres med håndmixer.
200 gram	Løg, pillet vægt	Rør farsen med salt, det groft revne løg, tilsæt æg og rør godt sammen ca. 2 min.
2	Æg	
1 dl.	Isvand	Tilsæt derefter vandet <u>lidt ad gangen</u> .
½ dl	Hvedemel	Så tilsættes mel/gryn til farsen er fast men stadig smidig (ikke for tør)
½ dl	Havregryn	Sidst men ikke mindst røres krydderier i
½ ss	Salt	Lad farsen hvile i køleskabet ca. 15 min inden stegning
	Peber	
800 gram	Spidskål, frisk	Del spidskålen i kvarter , skær stokken ud ig skær den i ca 3 stykker. Kålen blanches i letsaltet vand 10 minutter.
25 gram	Smør	Smelt smørret og rør det sammen med melet. Spæd til med mælk og væde fra kålen. Lad sovsen koge godt igennem. Vend kålen i. Smag til med salt, peber og reven muskat
2 spsk.	Hvedemel	
2.5 dl.	Sødmælk	
2.5 dl.	Kogevand fra kålen	
	Salt	
	Peber. hvid	
	Muskat *	
Nye kartofler til..!		Kartoflerne skrabes. Koges i let saltet vand i 20 minutter