



Maskeret Blomkål med rejer/æg / Pandekager med æblekompot

Maskeret Blomkål

1 + 2

Kogt blomkål:

1 lille blomkål

2 tsk salt

Det hele blomkålshoved skæres forsigtig fra det grønne. Giv stokken to snit på kryds.

Lægges i en gryde med 2 tsk salt 3 cm vand. Bringes i kog og koger forsigtigt i 15 minutter. Skal ikke være helt mørt. Tag hovedet op med en hul-ske og lad det køle af i en dyb tallerken med vanddræn. Jeg viser hvordan..!

Dressing og pynt

2 dl ymer

2 ss dressing

1 tsk revet løg

1 tsk dijon-sennep

½ tsk karry

evt. salt/peber

Ymer og dressing blandes med piskeris.

Tilsæt revet løg, sennep, karry og karse.

Smag om det mangler salt.

2 æg

1½ ss rejer

karse til pynt

Fyld 2 cm vand i en lille kasserolle

Kog op.

Sluk og låg på i 10 minutter

Pilles og hakkes fint

Servering

Fad eller flad tallerken

Lige inden serveringen fordeles dressingen over den afkølede blomkål, og den fintsnittede skinke drysses over.

Pynt med karse og giv en grovflute til

Pandekager med æblekompot

3 + 4

Æble-kompot

2 æbler

75 g sukker

1/4 dl vand

1 tsk vanilesukker

Æblerne skrælles

Koges med vand og sukker til de er møre – svag varme

Hæld op i en skål og rør vanillesukker i

Køl af.

Pandekager

1 æg

2½ dl mel

2½ dl mælk/vand

2 tsk sukker

½ tsk salt

3 ss olie

Mel, salt og sukker blandes

Mælk tilsættes mens der piskes kraftigt

Ægget tilsættes under piskning

Olien tilsættes.

Rør godt.

Dejen trækker mindst et kvarters tid

Olie til stegning

Varm panden godt op. Tilsæt derefter ½ ss olie

Der hældes en lille dl pandekagedej på panden og fordeles ved at vende panden fra side til side.

Når pandekagen er "tør" vendes den med en pandespartel – helst af stål.

De næste pandekager skal kun have ½ tsk olie

Bag pandekagerne ved mellem varme. DE MÅ IKKE BRÆNDE PÅ

