



I skal rubbe neglene..!!

<p>Kødboller: 400 g hakket svinekød <u>eller</u> 400 g hakket lamme- eller kalkunkød 1 dl mel 2 ss fint revet løg 1½ tsk salt 1/2 tsk peber ca. 1½ dl iskoldt vand 1 æg 1 lbouillon (vand + terning)</p> <p>Ris</p>	<p>Kødboller: Bland kød, løg, mel og krydderier sammen i en skål. Tilsæt løg og æg. Rør væsken i lidt efter lidt. og rør godt. Farsen skal være så fast, at den kan formes til boller. Bring vand og terning i kog i en bred gryde. Tag gryden af varmen. Dyp en ske i det kogende vand og form boller med skeen. Læg dem i det kogende vand. Kog kun 1 lag boller ad gangen. Kog bollerne ved svag varme ca. 5 minutter, til de føles faste. Tag dem op med en hulske og læg dem i en sigte, Kog resten af bollerne.</p> <p>Vandet må ikke smides ud – skal bruges til sovs.</p> <p>Følg opskriften på posen</p>
<p>Karrysauce: 1 løg ½ sylrigt æble 15 g smør 2 tsk karry 2 spsk Mel 5 dl vand fra kødbollerne Salt, peber</p>	<p>Karrysauce: Pil og hak løgene. Skræl og riv æblet groft. Smelt fedtstoffet i en gryde og tilsæt karry, løg og æble. Damp det, til løgene er klare. Drys melet i under omrøring, og tilsæt vandet fra bollerne, lidt efter lidt. (Ad tre gange..!)</p> <p>Kog saucen igennem ved svag varme ca.10 minutter. Smag den til med krydderier. Tilsæt kødbollerne.</p> <p>Server straks</p> <p>Kogte ris til..! Alt skal være færdigt på én gang..!</p>
<p>Æbledessert 2 store æbler ¾ dl sukker 2 ss vand 2 makroner til hver 2 dl piskefløde ½ tsk kanel</p>	<p>Æbledessert Æblerne skrælles og deles i både Kernehuset fjernes De skrællede æbler koges med sukker og 2 ss vand. Afkøles i køleskab i en flad skål Anrettes i små dessertskåle: Knuste makroner i bunden Æblekompot ovenpå Tilsæt ½ tsk tødt kanel til fløden, som piskes stiv – IKKE FOR STIV, så det bliver til smør...!!! Desserten pyntes med flødeskum lige inden serveringen</p>