



Karrykål:

- 300 g. Hakket oksekød**
- ½ lille hvidkålshoved**
- 1-2 løg grofthakkede**
- 4 gulerødder i skiver**
- 2 ss olie**
- salt**
- peber**
- 4 tsk. karry**
- 2 dl. bouillon (terning + vand)**
- Ris**

Kålen snittes fint.

Olie kommes i en stor gryde, Karry tilsættes, kød og løg brunes heri, hvorefter kål, gulerødder og bouillon kommer i, tilsæt salt + peber. Det hele damper mørt i ca. ½ time.

Vigtigt:

Spæd evt. med lidt vand undervejs, må ikke koge tør.

Frugtsalat

- 2 æbler**
- 1 appelsin**
- 1 banan**
- 1 pære**
- 3 ss rosiner**
- 2 ss citronsaft**
- Revet chokolade**
- 1½ dl piskefløde**

Kog ris efter forskrift på posen

Frugten skrælles og skæres i små, mundrette stykker
Blandes forsigtigt sammen og dryppes med citron
Stilles koldt

Ved servering:

Pisk fløden forsigtigt
Anret frugten på små tallerkener
Flødeskumsklat på toppen
Drys med lidt revet chokolade