



Frikadeller – svin eller kalkun – med ovnristede kartofler og agurkesalat
Bage æbler med marcipan, kanel og rosiner

<p>Ingredienser: 400 g hakket kød, f.eks. svinekød eller kalkunkød (max. 10 - 12% fedt) 1 ½ tsk. groft salt 1 dl mel 1 æg ½ revet løg 1½ dl. isvand 1/4 tsk. stødt peber</p> <p>15 g Smør/olie til stegning</p> <p>Kartofler Olie 1/3 Porre</p> <p>½ agurk 1 ss salt 1 dl eddike 1½ ss sukker</p>	<p>Rør kødet sejt med salt, 2-3 min. Tilsæt alle øvrige ingredienser, vandet dog lidt ad gangen. Rør til farsen har en ensartet konsistens. Hold evt. en del af vandet tilbage. Lad farsen hvile i køleskab mindst 10-15 minutter Tilsæt lidt mere vand, hvis farsen er for fast.</p> <p>Varm panden op. Hæld 2 ss olie på panden. Tilsæt 1 tsk. smør. Lad smørret snakke af.</p> <p>Steg frikadellerne på panden i det varme fedtstof, ca. 2 min. på hver side. Skru ned for varmen, og steg frikadellerne færdige, ca. 4 min. mere på hver side.</p> <p>Når farsen røres sej med salt, før de øvrige ingredienser tilsættes, bliver den bedre til at binde væsken. På den måde opnår man en bedre konsistens af farsen og de færdige frikadeller.</p> <p>Kartoflerne vaskes godt. Skal ikke skrælles. Skæres i både. Tørres godt med et viskestykke. Porre renses og skæres i tynde skiver.</p> <p>Bagepapir i bunden af bradepanden – eller en ildfast skål. Pensles med olie. Kartofler og porre i og pensles med olie. 30 – 40 minutter ved 200°</p> <p>Agurken skæres i tynde skiver. Lægges i en skål med salt. Blandes godt. Trækker 3 kvarter. Væsken hældes fra. Skylles evt. lidt. Eddike og sukker blandes. Hældes over agurkeskiverne. Trækker mindst et kvarter.</p>
<p>1 æble til hver 1 tsk marcipan 2 ts rosiner 1 tsk sukker ½ tsk kanel 1 tsk smør</p>	<p>Æblet udkernes forsigtigt uden at det går i stykker – og helst så bunden er hel. Skal ikke skrælles.</p> <p>Hullet fyldes med marcipan, rosiner, sukker og kanel. Smørklat øverst. I ovnen til de er møre – ca 15 minutter ved 200°. Husk bagepapir</p>