



Græske kødboller - chokomousse

<p><u>Kødbollerne:</u> 1 løg revet 2 fed hvidløg hakket MEGET fint 1 stilk. persille 400 gram hakket oksekød. 1 dl ris ½ dl rasp 1 æg 2 spsk. olivenolie Salt og peber Krydderurter efter smag</p> <p><u>Saucen:</u> 1 ds tomater salt 1 tsk paprika 3 fed hvidløg hakket meget fint ½ dl olivenolie ½ kop græsk yoghurt</p> <p>Brød til</p>	<p><u>Kødboller:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Risene koges2. Pil løget og hak det fint.3. Skyl persillen, lad den dryppe af og hak den fint.4. Rør det hakkede kød med de kogte ris, olivenolie, salt, peber, hakket løg og persille, æg og rasp til en smidig fars. Tilsæt eventuelt lidt vand, hvis farsen virker MEGET fast. 1 tsk salt og ½ tsk peber.5. Form den derefter til små kødboller, læg dem på en tallerken. <p><u>Saucen:</u></p> <ol style="list-style-type: none">6. Hæld tomater og ½ ds vand i en gryde med olie. Varm op.7. Når saucen koger, lægges kødbollerne i og snurrer nu under låg for svag varme i ca. 20 minutter.8. Kødbollerne tages forsigtigt op i et fad9. Til sidst vendes den græske yoghurt i sovsen, som hældes over bollerne. Servér straks
<p><u>Chokolademousse.</u> 50 gram bitter chokolade 1 dl piskefløde 1 spiseskefulde sukker 1 æg 1 teskefuld reven appelsinskal</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Bræk chokoladen i stykker.2. Smelt chokoladen over vandbad. Vandet må ikke koge.3. Tag skålen op af vandbadet. Rør æggeblomme, sukker og appelsinskal i.4. Pisk hvider og fløden hver for sig.5. Vend flødeskum og hvider i chokoladen.6. Hæld desserten op i portionsskåle. Sæt dem i køleskabe i ½ times tid.