



2 småretter - igen

1 og 2 laver

Landgangsbrød m. kød:

1 langt flûte

1 løg

250 g hakket oksekød

2 ss olie

1 fed hvidløg

1 ss vand

½ tsk oregano/merian

½ tsk salt

lidt peber

Flûtes flækkes på langs, og lidt af krummen skrabes ud.

Løget skæres i terninger og svitses i olien

Kødet tilsættes og svitses til det skifter farve

Hvidløg, vand, merian, salt og peber tilsættes og småkoger ca. 5 minutter

FylDET fordeles i de to halve flûtes

Tomaterne skæres i tynde skiver og lægges over kødet.

Drysses med ost

Stilles i en 225° varm ovn – husk bagepapir

2-3 tomater

50 g reven ost

3 og 4 laver

Linsesuppe

2 løg

2 ss olie

1¼ l vand + terning

1½ dl røde linser

4 ss tomatpuré

Saften af 1 citron

salt/peber

Løgene rives groft og svitses i olien

Vand, terning og linser tilsættes, og suppen koges i 20-25 minutter

Smages til med citronsaft, tomatpuré, salt og peber

Serveres til de fyldte flûtes

