



### **Kødsovs: 1 + 2**

400 g. hakket magert oksekød  
2 spsk. olie  
1 løg hakkes fint(**vises**)  
3 fed hvidløg – knuses med kniv og hakkes (**vises**)  
1 tsk. kanel  
½ finthakket rensset chili (**vises**)  
1 stor gulerod  
1 dåser hele flåede tomater  
2 ss tomatkoncentrat  
1 tsk salt  
friskkværnet peber  
100 g revet ost

### **Pandekager 3 + 4**

3 æg  
200 g. mel  
3-4 dl. mælk  
½ tsk. salt  
smør til stegningen

### **Salat: 5 eller alle**

1 lille salathoved  
3 store tomater  
½ agurk  
1 spsk. olivenolie  
1 spsk. citronsaft  
1 tsk. sukker  
lidt salt og peber

**Lav kødsovsen sådan:** **Brun** kødet i en gryde i olie. Tilsæt finthakket løg og hvidløg, lad det stege med nogle minutter. Kom så kanel, revet gulerod, finthakket chili og hakkede flåede tomater. Tilsæt ½ dl. vand og tomatkoncentrat og lad kødsovsen **småsimre** i ½ time. Smag til med salt og friskkværnet peber.

**Pas På: Når du arbejder med chili må du under ingen omstændigheder tørre øjne før du har vasket hænderne meget grundigt**

**Rør ingredienserne** til pandekagedejen sammen i en skål. Først røres mælk og mel sammen uden klumper – brug piskeris. Tilsæt så æggene ét ad gangen så dejen bliver helt jævn og lad den stå i køleskab mindst en halv time. Pandekagerne steges i smør/olie på en pande ved **jævn varme**. (**Vises**)

**Skyl salaten** og grønsagerne. Skær tomater og agurk ud i passende stykker. Skær eller riv også salaten i passende stykker og kom det hele pænt i en skål. Rør en dressing af olie og citronsaft, smag til med salt og peber og server den sammen med salaten. Dressingen kan udelades til børnene.

**Rul kødsovs (vises)** ind i pandekagerne og læg dem i et **ildfast fad**. Drys ost over og **gratiner** dem under grillen i ovnen til de er lysebrune. Så er de klar til servering sammen med den friske salat.