



Hvidkålsrouletter - 3 pers.

750	g.	hakket svinesmåkød
1		Æg
2		Løg
1		Hvidkålshoved
1	dl.	Rasp
		Mælk – Salt – Peber
		Kartofler
		Gulerødder, ærter
		Rødbeder
		Kødsnor (skal ikke spises)

Kom kødet i en skål, kom hakkede løg i farsen, put æg og rasp i og hæld lidt mælk ved - rør det rundt og smag til med salt og peber (det skal være lige som frikadelle fars).

Kog hvidkålshoved så det bliver mørt (helt blødt så du kan pille bladene af uden at knække dem) tag så bladene og put en klump kød ind i bladet og fold det rundt så det er lukket og bind det så med kødsnor.

Læg dem derefter på en middelvarm pande og vend dem ca. hvert 3. minut du kan roligt give dem en 20 - 25 minutter.

Serveres med kogte kartofler og sovs lavet i panden med fedtstoffet fra stegningen og evt. vandet du har kogt hvidkålen i. Samt kogte gulerødder, ærter og syltede rødbeder.



BANASPLIT - 3 pers.

1 liter trefarvet is

Chokoladesovs

En lille håndfuld hasselnødder

¼ l piskefløde

1 plade chokolade til sovs

Tilberedning:

Pisk fløden til flødeskum. Skræl og halver bananen og læg begge sider ved siden af hinanden, læg nogle skiver trefarvet is på midten. Top med flødeskum pynt med chokoladesovs og hakkede hasselnødder.