

Mors opskrifter

Indholdsfortegnelse

Forord	2
Kager	2
Karamel brownie	2
Karolines brownie	3
Citronmåne	3
Havregrynskager med nougat	4
Snickers-kage	4
Småkager	5
Fedtebrød.....	5
Chokolade cookies.....	5
Lakrids småkager.....	6
Desserter	6
Indbagt is	6
Risalamande	7
Koldskål.....	8
Brunch	8
Klatkager (amerikanske pandekager)	8
Vafler	8
Kogte æg.....	9
Spejlæg	9
Røræg	9
Kannelsnegle	10
Sneglekage.....	10
Middag.....	11
Lasagne.....	11
Spinat-pandekager med kødsauce	12
Flæskesteg	13
Pizza	13
Gulerodstærte	14

Fransk kartoffelgratin	15
Tarteletter med høns i asparges	15
Tarteletter med stuede ærter og gulerødder med skinketern.....	16
Gulerodssuppe	16
Kartoffelsuppe	16
Gratin med ærter, gulerødder og skinketern eller pølser	17
Frikadeller.....	18

Forord

Kære Johannes

Det er en oplevelse at lave mad til dig. Du er glad for at afprøve nye ting, og du skal nok give din mening til kende. Og jo – også ud i madlavning er du konservativ! Når jeg har lavet noget, som du var ekstra tilfreds med, har du til tider sagt: ”Det må du huske at skrive ned til mig, til en gang jeg flytter hjemmefra”. Disse ord er blevet til denne spæde start på ”*din første kogebog*”. Meningen er at du fortsat kan give din kulinariske smag til kende og som alt andet er denne bog også dynamisk og kan udvikle sig med tiden. Papir kan forgå – derfor har din fader lovet at lave dig et link på din Nymann Madsen hjemmeside. Her vil du kunne finde dine favoritter.

Kærlig hilsen mor

Kager

Karamel brownie

2 spsk. mælk

1 condenseret mælk (karamelliseret =kogt uåbnet i dåsen 2 timer under låg. Pas på når dåsen åbnes.

Der er tryk på og karamellen kan sprøjte ud)

2½ dl sukker

2½ dl smeltet smør

4 æg

2 tsk. vaniljesukker

2½ dl mel

1¼ dl kakao

½ tsk. bagepulver

¼ tsk. salt

2½ dl chokoladestykker

- Bland sukker smør, æg, vanilje, mel, kakao, bagepulver og salt meget godt
- Spred halvdelen ud på en velsmurt form (jeg bruger bagepapir i form i stedet)
- Bag 15 min ved 200 grader

- Tag kagen ud spred karamellen ud og drys med chokolade stykker
- Rør 2 spsk. mælk i resten af dejen
- Spred over karamellen
- Bage 20 min
- **Do not overbake**

Karolines brownie

(Ca. 30 stk.)

250 g smør

150 g mørk chokolade (ca. 50% kakao) i små stykker

4 æg

250 g sukker (ca. 3 dl)

150 g hvedemel (ca. 2½ dl)

3 spsk. kakao

200 g hakkede valnødder

- Smelt smørret sammen med chokoladen i en gryde og lad det køle af.
- Pisk æg og sukker til en luftig "æggesnaps".
- Bland mel, kakao og valnødder sammen og vend det forsigtigt i "æggesnapsen".
- Vend den afkølede chokoladeblanding i.
- Hæld dejen i en smurt firkantet form (ca. 20 x 30 cm)
- Bag kagen midt i ovnen. Ca. 35 min ved 175°.
- Lad kagen køle af og skær den i firkanter.

Citronmåne

(ca. 10 stk.)

2 æg

225 g sukker

150 g kvark

Saft af 1 citron

Revet skal af 2 økologiske citroner

50 g margarine

180 g hvedemel

2 tsk. bagepulver

Glasur:

200 g flormelis

2 spsk. citronsaft

lidt kogende vand

evt. 1 tsk. gul frugtfarve

- Pisk æg og sukker lyst og skummende
- Pisk herefter kvark, citronsaft + skal og margarine i æggemassen.
- Bland hvedemel og bagepulver sammen.
- Sigt og vend det i dejen lidt ad gangen. Rør, til dejen har en ensartet konsistens
- Læg bagepapir i bunden af en springform (22-23 cm i diameter) og hælde dejen i.
- Bag kagen i forvarmet ovn ved 175 grader i 40-45 minutter, til den er gylden og gennembagt
- Tag kagen ud af formen, og lad den afkøle på en bagerist
- Rør flormelis, citronsaft og gul frugtfarve sammen. Er glasuren for tyk, tilsættes lidt kogende vand.
- Bred glasuren ud over kagen. Inden glasuren er størknet helt, skæres kagen evt. midt over til to ”halvmåner”.

Havregrynskager med nougat

(Ca. 24 stk.)

100 g margarine

4½ dl havregryn

1 spsk. mel

1½ tsk. bagepulver

1 dl sukker

2 tsk. vaniljesukker

2 spsk. sirup

100 g blød nougat til pynt og fedtstof til formen/eller bagepapir.

- Smelt fedtstoffet og bland imens alle de tørre ingredienser i en skål
- Tilsæt margarine og sirup og rør dejen sammen
- Bred den ud i en smurt/beklædt bradepande (20 x 30 cm)
- Bag kagen ca. 10 min ved 200 g
- Skær den bløde nougat i skiver med ostehøvlen, og læg den oven på den varme kage.
- Lav et riflet mønster med en gaffel og lad kagen køle af.
- Skær den i firkanter inden serveringen

Kagerne holder længe i køleskab. Kan dog også fryses.

Snikers-kage

3 stk. æggehvider

2½ dl sukker

1 pakke Tuc-kiks

2½ dl hakkede peanuts

Fyld:

2 past. æggeblommer

1 dl flormelis
25 g smør
100 g sukker

- Æggehvider og sukker piskes til en luftig creme
- Saltkiksene knuses og røres i hviderne samme med de hakkede peanuts.
- Dejen hældes i en smurt springform og bages ved 175⁰ i ca. 45 min.

Fyld:

- Æggeblommer og flormelis piskes hvidt og luftigt.
- Chokolade og smør smeltes, røres sammen og blandes med æggesnapsen.
- Fyldet hældes over den afkølede kage.

Kagen er alle tiders dessertkage. Servér den med en god is og frisk frugt til.
Kagen er langtidsholdbar, hvis den opbevares i køleskabet.

Småkager

Fedtebrød

125 g mel
¼ tsk. hjortetaksalt
125 g margarine
65 g sukker
65 g kokosmel

Glasur:

100 g flormelis
1 spsk. kogt vand

- Alle ingredienser æltes godt sammen
- Rulles i 3 lange stænger som trykkes lidt flade med fingerspidserne
- Bages 10 min ved 175-200⁰
- Stængerne glaseres, mens de er varme og skæres i ca. 1½ cm brede snitter

Chokolade cookies

ca. 55 stk.

75 g blødt smør
100 g sukker (ca. 1¼ dl)
50 g brun farin (ca. ¾ dl)
1 æg
150 g hvedemel (ca. 2½ dl)

1 tsk. vaniljesukker
½ tsk. natron
½ tsk. fint salt
100 g grofthakket mørk chokolade (ca. 50% kakao)
50 g hasselnødder i halve

- Rør smør og sukker godt sammen.
- Rør farin og æg i.
- Bland hvedemel sammen med vaniljesukker, natron og salt og vend det i smørblandingen.
- Tilsæt chokolade og nødder.
- Sæt med 2 teskeer dej i toppe på en plade med bagepapir.
- Tryk dem lidt flade.
- Bag kagerne øverst i ovnen ca. 7 min. ved 175°.
- Spis kagerne, mens de er nybagte og lune.
- (kan med fordel også gemmes i kagedåse!!!)

Lakrids småkager

80-90 stk.
500 gram hvedemel
1 tsk. Bagepulver
60 g lakridspulver
125 g tranebær
375 g blødt smør
500 g rørsukker
2 hele æg

- Sigt mel og bagepulver, tilsæt lakrids, tranebær og smør skåret i mindre stykker.
- Ælt dejen med fingrene indtil smørret er opløst.
- Tilsæt dernæst sukker og æg, og ælt det ind i dejen, kun lige til den samler sig.
- Del dejen i 3 lige store klumper og rul dejen ud i 3 ruller, ca. en 20 kroners diameter.
- Pak dem ind i bagepapir og læg dem i fryseren til de er lidt hårde. (En god halv times tid)
- Skær dernæst rullerne i tykke skiver på ca. 1 cm. og læg dem på en bageplade med god afstand.
- Bages ved 180 grader i 8-11 minutter

TIP: Bag kun de småkager du har brug for og gem rullerne i fryseren til en anden god gang. De tages op af fryseren i ca. 15. minutter og kan derefter skæres i skiver og bages som ovenstående.

Desserter

Indbagt is

(til seks personer)

1 lagkagebund
4 æggehvider past.
125 g flormelis
1 l flødeis (efter eget valg)
3 spsk. marmelade (efter eget valg)

- Pisk æggehviderne meget stive.
- Tilsæt flormelis.
- Pisk til æggehviderne er **MEGET** seje.
- Læg lagkagebunden i et ildfast fad
- Fordel marmeladen på lagkagebunden
- Skær isen i skiver og læg dem ovenpå den smurte lagkagebund
- dæk isen med æggehvidemassen.
- Isen skal være dækket 100% ellers smelter isen i ovnen.

Bages straks i 10 minutter i en forvarmet ovn ved 225 grader C. alm. ovn.

Risalamande

Dessert til 6

Risengrød:

3 dl vand
180 g grødris (ca. 2½ dl)
1 liter mælk
100 g smuttede mandler
2 vaniljestænger - kornene heraf
4 spsk sukker
¼ liter Karolines Køkken® Piskefløde 38%

Tilbehør

1 portion lun rød bærsauce eller kirsebærsauce

Risengrød:

- Bring vand og ris i kog i en tykbundet gryde.
- Kog risene ved jævn varme og under omrøring i ca. 2 min.
- Tilsæt mælk og kog grøden ved svag varme, stadig under omrøring, i ca. 10 min.
- Læg låg på og kog i ca. ½ time - rør af og til.
- Stil grøden tildækket i køleskabet til den er kold - gerne til næste dag.
- Tag en mandel fra og hak resten. Rør risengrød, vaniljekorn, sukker og de hakkede mandler sammen.
- Pisk fløden til et let skum og vend det forsigtigt i grøden sammen med den hele mandel.
- Stil risalamanden tildækket i køleskabet i mindst 2 timer. Smag til.

Tip: Skal risengrøden spises med kanelsukker og smør, så smag til med 1 tsk groft salt.

Koldskål

2 past æggeblommer
4 spsk sukker
1 tsk vaniljesukker
1 l kærnemælk

- Pisk æggeblommer godt med sukkeret i en stor skål
- Tilsæt vaniljesukker
- Rør kærnemælken i

Brunch

Klatkager (amerikanske pandekager)

(12-15 stk)

250 g hvedemel
2 tsk bagepulver
½ tsk salt
25 g sukker
1 stort æg
2½ dl mælk
1 spsk olie

- Put de tørre ingredienser ned i en stor skål.
- Slå ægget ud i de tørre dele
- Kom halvdelen af mælken i og rør dejen uden klumper
- Tilsæt resten af mælken lidt ad gangen sammen med olie
- Dejen skal være tyk pandekagedej
- Varm en tykbundet stegepande og smør den
- Hæld dejen på i små klatter fra en ske
- Lad dem bage til overfladen begynder at boble
- Vend dem og bag til undersiden er gyldenbrun

Vafler

250 g mel
3æg
100 g smør
½ l mælk
75 g flormelis
1 knsp salt
Evt. 1 tsk vaniljesukker

- Smelt smørret i varm mælk og lad det køle af
- Sigt melet og tilsæt sal, sukker og æg
- Rør mælken med det smeltede smør i, og rør til dejen er helt jævn
- Dejen er straks klar til brug
- Hæld lidt af dejen på vaffelpladen, så dejen lige netop dækker pladen
- Bag vaflerne 3-4 minutter

Kogte æg

? antal æg

Vand

- Sæt så meget vand over at det kan dække æggene
- Læg forsigtigt æggene i vandet med en ske, når vandet koger
- Blødkogte æg skal koge ca 3½ min
- Hårdkogte æg skal koge ca 8½ min
- Hæld æggene over med koldt vand, når de er kogte, så er det lettere at pille

Spejlæg

? antal æg

Lidt smør

- Sæt en tykbundet pande over på jævn varme
- Kom smør på panden og lad det smelte helt
- Smørret skal dække hele bunden af panden
- Slå et æg ad gangen ud i en kop og hæld det hele forsigtigt på panden
- Lad æggene stege for svag varme, til hviderne er stivnet
- Vend evt. æggene, hvis du ikke vil have blommen til at flyde ud på din tallerken

Røræg

(2 portioner)

2 æg

2 spsk vand eller fløde

1 knsp salt

15 g smør/margarine

- Slå æggene ud i en skål
- Tilsæt vandet og pisk æg og vand let sammen med et piskeris
- Sæt en tykbundet pande over for jævn varme og smelt smørret heri. Smørret må ikke brune.
- Hæld æggemassen på panden og skru ned til svag varme
- Skrab hele tiden med forsigtige tag det stivnede æg op fra bunden med en paletkniv
- Sluk for varmen, inden æggene er helt stivnede, da den varme der sidder i panden stivner æggemassen yderligere

- Drys en knivspids salt over æggene, når de er færdige.

Kannelsnegle

(Ca. 18-20 stk.)

75 g margarine

1½ dl mælk

50 g gær

250 g mel

Fyld:

150 g margarine

150 g sukker

1 spsk. kanel

Glasur:

100 g flormelis

Vand

- Smelt fedtstoffet
- Tilsæt mælken og lad det blive håndvarmt
- Smuldr gæren i en skål og rør den ud i den lune væde
- Bland melet i og ælt dejen glat og blank
- Lad dejen hæve i skål med låg eller med et viskestykke over en halv time
- Rul dejen ud til en aflang firkant
- Rør fyldet sammen og bred det ud over dejen
- Rul dejen sammen på den lange led som en roulade og skær den i skiver ca. 2 cm tykke
- Læg skiverne med snitfladen opad og lad sneglene hæve ca. 15 min
- Pensl med æg eller mælk
- Bag sneglene 16-18 min ved 200°
- Lad sneglene svale
- Rør flormelis og vand til glasur og glasér sneglene

Sneglekage

15 g gær

1½ dl vand

50 g smeltet smør

½ tsk. salt

½ dl sukker

Ca. 400 g hvedemel

Fyld:

2 dl rosiner

80 g farin

1 tsk. kanel

60 g smeltet smør

1 dl sirup

- Rør gær og vand sammen med smeltet smør, salt og sukker
- Tilsæt melet og ælt dejen til den slipper skålen
- Dæk den til og lad den hæve i ca. 1 time
- Rør alle ingredienserne til fyldet sammen på nær smør og sirup.
- Rul dejen ud til en plade og smør fyldet ud på dejen
- Rul den sammen og skær rullen i 8 tykke skiver
- Læg skiverne i en springform, der er beklædt med bagepapir. Formen skal måle ca. 22 cm
- Lad kagen efterhæve i ca. 20 min.
- Smelt smør og sirup sammen og hæld blandingen over kagen
- Stil kagen i en 200 g varm ovn i ca. 35 min

Middag

Lasagne

Hovedret til 4

Kødsauce

1 hakket stort zittauerløg (ca. 100 g)

500 g hakket oksekød (ca. 6% fedt)

25 g smør

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

1 tsk tørret timian eller basilikum

½ tsk tørret oregano

1 dåse koncentreret tomatpuré (ca. 140 g)

1½ dl oksebouillon

Bechamelsauce

30 g smør

6 dl kogende mælk

½ tsk groft salt

friskkværnet hvid peber

½ tsk revet muskatnød

Herudover

150 g revet ost,

250 g forkogte lasagneplade

2 spsk rasp

25 g smør

Kødsauce

- Svits løg og kød i gyldent smør.
- Tilsæt krydderier, tomatpure og bouillon
- lad det koge ved svag varme i ca. 10 min.

Bechamelsauce

- Smelt smørret i en tykbundet gryde.
- Tilsæt mel og bag det godt sammen.
- Kom halvdelen af mælken i
- når saucen koger, tilsættes resten af mælken lidt efter lidt.
- Kom krydderier og ost i.
- Lad saucen koge godt igennem og smag den til.
- Smør et ovnfast fad med smør. Læg lasagne, kødsauce og bechamelsauce lagvis i formen. Det øverste lag skal være bechamelsauce.
- Drys med rasp og fordel smørret herpå.
- Bag lasagnen ca. 35 min ved 200° midt i ovnen til overfladen er gylden og lasagnen mør.

Spinat-pandekager med kødsauce

Pandekager:

100 g friske spinatblade

4 æg

1 tsk groft salt

200 g hvedemel

Ca. 4 dl mælk

Smør og olie (til stegning og fadet)

Kødsauce:

(Se ovenstående lasagneopskrift)

Drys: 75 g revet ost

- Skyl spinaten i koldt vand, til den er fri af jord og hiv de groveste stilke af.
- Blend spinaten med æg og tilsæt salt, mel
- Hæld gradvist mælk i, til pandekagedejen er ensartet
- Lad dejen hvile i køleskab i mindst 30 min
- Rør evt. mere mælk i hvis dejen er for tyk
- Varm panden godt op med smør og olie.
- Hæld ca. ½ dl dej på panden og steg pandekagerne i et par minutter på begge sider, til de er lysebrune.
- Fyld pandekagerne med kødsauce og rul pandekagerne sammen.

- Læg dem i et smurt ovnfast fad og drys med ost.
- Sæt i ovnen ved 250 grader og varm pandekagerne igennem, så osten smelter

Flæskesteg

Hovedret til 6

1 spsk. groft salt
 1 stykke svinekam med ridset svær (ca. 1½ kg)
 1 liter vand

Sauce til flæskesteg

stegesky fra svinekammen
 25 g blødt smør
 2½ spsk. hvedemel
 ½ tsk. sukker
 friskkværnet peber
 evt. kulør

- Kom salt ned mellem sværene.
- Læg stegen på ovnens rist. Støt den evt. med sammenkrøllet alufolie så stegen ligger lige.
- Kom halvdelen af vandet i bradepanden og læg risten med stegen ovenpå.
- Steg svinekammen midt i ovnen - tilsæt resten af vandet efter ca. 45 min.
- Tag flæskestegen ud og mål med et stegetermometer kødets centrumstemperatur. Den skal være ca. 65°.
- Hold flæskestegen varm.

Sauce til flæskesteg:

- Si stegeskyen og skum evt. fedtet af.
- Mål skyen, tilsæt vand eller kog ind - der skal være ½ liter i alt.
- Bring skyen i kog i en gryde.
- Rør smør og mel godt sammen.
- Pisk blandingen i skyen og tilsæt sukker og peber. Lad saucen koge ved svag varme og under omrøring i ca. 5 min. Smag til.

Ved serveringen:

- Skær stegen i skiver - kom evt. sky i saucen.
- Server straks sammen med grønsager, kartofler og sauce.

Tip: Hvis sværen er blød! Skær sværen af og grill den 2-3 min.

Pizza

(2 plader)

Dej

50 g gær

3 dl vand

5 spsk. olie

2 tsk. salt

Ca. 450 g mel

- Gæren smuldreres ud i en skål, lunken vand hældes over
- Når gæren er opløst tilsættes olie, salt og melet lidt efter lidt
- dejen æltes blank og fin
- Stilles til hævnning på et lunt sted 30 min
- Æltes igen – deles og rulles ud til to store flader, som lægges på bagepapir på bageplader
- Evt. for bages 10 min
- Overhældes med ketchup
- Peperoni, pølse, ananas og godt med revet ost

Gulerodstærte

Hovedret til 4

Dej:

50 g koldt smør

100 g hvedemel (ca. 1¾ dl)

100 g Karolines Køkken® revet Pasta- & gratineringsost 30%

½ tsk. groft salt

1 spsk. vand

Fyld:

200 g groftrevne gulerødder

3 store hakkede zittauerløg (ca. 300 g)

25 g smør

2 tsk. hakkede friske timianblade

3 spsk. hvedemel

3 dl mælk

1 tsk. groft salt

friskkværnet peber

Dej:

- Skær smørret i stykker og smuldr det i melet.
- Tilsæt ost, salt og vand og saml hurtigt dejen.
- Stil den tildækket og koldt i ½ time.

Fyld:

- Svits grønsagerne i gyldent smør i en gryde og tilsæt timian.

- Drys melet over og hæld mælken i under omrøring.
- Kog fyldet igennem og smag til med salt og peber.
- Fordel fyldet i en tærteform (ca. 22 cm i diameter).
- Rul dejen ud til en rund plade (ca. 26 cm i diameter) og læg den, som et låg over fyldet.
- Skær overskydende dej fra og anvend den til pynt på låget.
- Prik låget med en gaffel og bag tærten midt i ovnen ca. ½ time ved 200°.

Fransk kartoffelgratin

1 kg kartofler

1-1½ tsk groft salt

Friskkværnet peber

2 hakkede løg

1 fed hvidløg

150 g emmentaler

¼ l piskefløde eller mælk

- Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver
- Læg dem lagvis med krydderier, løg og halvdelen af osten i et fladt smurt ovnfast fad
- Hæld fløde over kartoflerne og drys resten af osten over
- Sæt fadet i ovnen ved 200° i 1- 1½ t

Tarteletter med høns i asparges

(Ca. 12 stk.)

4 stk. kyllingebryst

1 stk. hønsebouillon

2 spsk. Smør

2 ds. Asparges, snitter

2 dl vand

Fremgangsmåde:

- Kom kyllingebrysterne i en gryde med vand og bouillonterning
- Lad det koge i 15 minutter
- Lad dem trække i 10 minutter i vandet
- Smelt smørret i en gryde og tilsæt melet
- Kom aspargesvandet i og lad det koge op under piskning
- Tilsæt evt. lidt af kogevandet om brysterne er kogt i
- Tag brysterne op og snit dem i tern og kom dem i sovsen
- Tilsæt aspargesene og smag til med salt og peber
- Lun tarteletterne i ovnene ganske kort ved 200 grader
- Anret tarteletterne på et fad og læg tomat-både rundt om og pynt med lidt persille

Tarteletter med stuede ærter og gulerødder med skinketern

380 g frostne ærter og gulerødder

200 g skinketern

3 dl vand

½ tsk salt

20 g margarine

20 g mel

- Kog grønsagerne i velsaltet vand ca. 10 minutter
- Rør fedstof og mel sammen til en smørbolle
- Rør smørbollen i grønsagerne og rør til den er opløst
- Kog stuvning 5 minutter
- Tilsæt skinketern og varm igennem
- Smag til med salt

Gulerodssuppe

25 g smør

4 fintrevne gulerødder (ca 400 g)

1 løg

1 l grønsagsbouillon (terning + vand)

200 g Buko flødeost

1 tsk groft slat friskkværnet peber

- Lad smørrete gyldne i en tykbundet gryde
- Svits grøntsagerne heri
- Tilsæt bouillon og flødeost i mindre stykker
- Lad suppen koge ved svag varme til flødeosten er smeltet og suppen er jævn
- Smag til med salt og peber

Kartoffelsuppe

4 pers.

400 g kartofler

5 dl bouillon

5 dl koldt vand

100 g flødeost (evt. med krydderurter/hvidløg)

Drys:

2 spsk. hakket purløg

Ristet bacon i tern

Evt. tilbehør:

Flutes eller groft brød

25 g gær
2 dl lunken vand
½ tsk salt
1 tsk sukker
Ca. 6 dl hvedemel

Pensling:
Sammenpisket æg

Flutes:

- Dejen æltes sammen med så meget mel den kan tage og deles i 8 dele.
- Formes til flutes og klippes med 3-4 snit.
- Sættes i en kold ovn. Ovnens tændes på 200G og bagetiden er ca. 30 min.

Kartoffelsuppe:

- Kartofflerne skrælles og skæres i tern.
- Koges i bouillon i ca. 10-15 min.
- Suppen blendes og tilsættes flødeost og vand.

Suppen varmes op til kogepunktet under omrøring.

Pyntes med purløg og ristet bacon

Bacon:

- Baconen ristes på en tør pande ved middelvarme til de er sprøde
- Tages op og lægges på en tallerken med en køkkenrulle, så den kan suge fedtet

Gratin med ærter, gulerødder og skinketern eller pølser

1 ¼ dl mel
2 dl mælk
Ca. 1½ dl grønsagsvand
40 g smør/margarine
4 æg
Salt/peber
Ca. ½ kg fyld (Eks. Ærter, gulerødder skinketern/pølser)

- Smør et gratinfad godt med smeltet fedtstof.
- Drys fadet med rasp
- Tænd ovnen og indstil den på 180 grader
- Rør melet ud i en tykbundet gryde med mælken. Pisk jævningen klumpfri
- Tilsæt resten af væsken
- Bring jævningen i kog under konstant piskning.
- Tilsæt fedtstoffet. Rør til det er smeltet
- Tag gryden af varmen.

- Skil æggene, og rør æggeblommer i sovsen – én ad gangen
- Smag til med salt og peber
- Pisk hviderne meget stive (skålen skal kunne vendes på hovedet uden hviderne falder ud).
- Vend fyldet i dejen, og vend hviderne forsigtigt i dejen med en dejskraber ad to gange.
- Hæld dejen i gratinfadet. Dejen må kun flydes $\frac{3}{4}$ op i fadet, da gratinen hævet meget.
- Sæt fadet på ovnrysten på nederste ribbe i ovnen i ca. 50-60 min.
- Åbn ikke ovnen for at se til gratinen de første 40 min, da gratinen i så fald vil kunne falde sammen.
- Mærk med kødpind om gratinen er gennembagt. Serveres omgående

Frikadeller

½ kg hakket flæskekød/kalvekød

1 dl mel eller havregryn

Ca. 2 dl væske (mælk eller bouillon)

1 æg

Ca. 2 tsk. Salt

¼ tsk. Peber

1 finthakket løg

Samt evt. et fed hvidløg

Til stegning:

Margarine

Tilbehør:

Kartofler, grøntsager eller salat og skysovs

- Læg alle ingredienserne i en røreskål og rør farsen med håndmixer i ca. 3 min.
- Stil farsen i køleskabet mindst 15 min, gerne længere
- (benyt evt. hviletiden til at skrælle kartofler eller gøre grøntsager klar)
- Varm panden op med fedtstoffet.
- Dryp en spiseske i det varme fedtstof og form frikadellerne med ske og hånd.
- Sæt frikadellerne på panden og øs lidt fedtstof over.
- Dæmp varmen, når alle frikadellerne er på panden.
- Steg frikadellerne 4-5 min på hver side.
- Skru op for varmen, men frikadellerne vendes.

