

# Svantes opgaver

## Frikadeller – 2 slags

Da du kun har denne ene ret, skal du lave 2 slags deller!

Dellerne og rødkålen kan laves hjemme fra Bornholm, og varmes on location

### *Ingredienser:*

½ kg. hakket flæskekød

4-5 spsk. mel

1 æg

1 løg

2-3 dl. mælk

salt og peber

fedtstof til stegning

### *Fremgangsmåde:*

Det hakkede kød røres med mel og æg.

Løget rives og røres med. Mælken kommes i lidt ad gangen.

Salt og peber kommes i. Farsen hviler en halv times tid.

Fedtstoffet smeltes på panden. Det er vigtigt at fedtstoffet er godt varmt.

Frikadellerne formes med en spiseske og kommes på panden.

Varmen dæmpes og frikadellerne steges færdig.

### *Ingredienser til de græske:*

400 g hakket lamme- og kalvekød (halvt af hver slags, højst 10 % fedt).  
1 æg.  
2 spsk. hvedemel.  
1 dl letmælk.  
3 spsk. friskhakket rosmarin.  
75 g Feta salat tern.  
Olivenolie til stegning.

### *Fremgangsmåde for de græske:*

Rør kød sammen med de øvrige ingredienser til en fars, som derpå hviler i ca. en halv time. Form farsen til frikadeller og steg dem gyldne på begge sider i olien på en varm pande.

## Rødkål

### *Ingredienser:*

1 rødkålshoved  
20 g smør  
2 æbler (cox orange el. Belle de boskop)  
½ dl vand  
salt  
sukker  
eddike  
ribssaft

### *Fremgangsmåde for Rødkål:*

Du starter med at fjerne de yderste blade fra kålhovedet, som herefter deles i 8 dele. Hver eneste del snittes fint hvorefter stokken kasseres. Smøret smeltes i en gryde og vandet hældes ved sammen med den snittede kål og de groftrevne æbler. Tilsæt disse ting lidt efter lidt. Det hele skal koge indtil det er mørt.

Smages til med eddike, evt. sukker, ribssaft og måske salt.

Jeg glæder mig meget til at smage retterne.  
Rigtig god fornøjelse!