

## GARTNERÆGGEKAGE :

1/2 løg  
5 champignon  
15 g. margarine  
-----  
2 sps. mel  
1 dl. mælk  
1/4 tsk. salt  
1 æg  
-----  
15 g. margarine  
-----  
1 pølse i skiver  
1/2 tomat i skiver  
8 skiver agurk i tern  
klippet purløg  
-----  
1 skive rugbrød

1. løg og champignon rengøres og skæres ud i små tern
2. margarinen brunes på panden, deri svitses løg og champignon, de tages op på en underkop.
3. mel, mælk, salt og æg piskes godt sammen.
4. margarinen brunes på panden, æggemassen hældes på panden og stivner ved svag varme det vil sige at der skal skrues ned på trin 2 eller 3.
5. når æggekagen er gennemstegt, tages fylden over på æggekagen så det ser pænt ud. rugbrødet severes til.

## MUFFINS MED ROSINER.

60 g marg.  
3/4 dl sukker  
-----  
1 æg  
-----  
1/2 dl rosiner  
1 ts bagepulver  
2 dl mel  
-----  
3/4 dl koldt mælk

1. rør marg. og sukker 5 min. med håndmixer
2. pisk ægget i.
3. tilsæt rosiner, bagepulver og mel.
4. rør hurtigt dejen sammen med den kolde mælk.
5. fordel dejen i papirforme ( de skal ikke smøres )
6. sæt formene på en plade og bag kagerne 15-20 min. ved 225°.