

Appelsinstang

250 g mel, 100 g margarine,
3 tsk. bagepulver, 1 tsk. kardemomme, 3 spsk. sukker, 1 æg,
3/4 dl mælk og appelsinmarmelade efter smag.

Mel og bagepulver blandes.

Fedtstoffet smuldres i, kardemomme og sukker tilsættes. Æg og mælk piskes sammen og blandes i, hvorefter dejen æltes sammen.

Dejen rulles ud i en aflang firkant. Den ene halvdel belægges med et lag stiv appelsinmarmelade. Den anden halvdel foldes over, og dejkanterne trykkes sammen med en gaffel.

Stangen pensles med sammenpisket æg og drysses med sukker. Bages ca. 30 minutter ved 200°.

PORRER MED KARTOFFELMOS

1/4 porre
1/4 tsk. salt til 1 dl. vand
2 kartofler
1/2 dl mælk
10 g. marg.
salt og peber
2 skiver bacon

Kog porren i letsaltet vand i 15 min
Lad den dryppe godt af.

Skær den i stykker - ca. 5 cm.

Kom den i et smurt ovnfast fad.

Skræl kartoflerne, og kog dem til mos.

Rør mosen sammen med kogende mælk og marg..

Krydr med salt og peber

Fordel kartoffelmosen over porrestykkerne i fadet, og læg tilsidst baconstykkerne på.

Sæt fadet i ovnen ved 225 grader i 10 - 15 min.