

GRILLBOLLER MED SALAT

Alle familier bruger samme grillovn.

Tænd grillen med ovnlågen "åben".

For en bradepande med al-folie -- sæt ovnrysten over og pensel rysten med olie.

Salat af

4 blade kinakål
1 appelsin
2 ss citronsaft
ca. 2 ss sukker

skyl kinakålbladene og lad dem dryppe af.

skræl appelsinen, del den i både og skær bådene i små stykker.

skær kinakålbladene i strimler.

rør sukker og citronsaft sammen i en ~~skål~~ skål og vend kinakålen og appelsinstykkerne heri. -----

Grillboller af

1 dl hakket løg
250 g hakket oksekød
2 æggeblommer
1 ss hakket persille
--
salt og peber

bland løg, kød, æggeblommer og persille i en skål

form heraf 8-10 små boller på størrelse med en valnød.

sæt bollerne på ~~en~~ grillspid, der først smøres med olie. Der skal være plads mellem bollerne.

læg spiddene på grillristen og grillsteg dem i ca. 5 min.

KRYDR EFTER STEGNING MED SALT OG PEBER

FUGLEREDER

bunde af
2 æggehvider
1 $\frac{1}{4}$ dl sukker
 $\frac{1}{2}$ tsk eddike

hviderne piskes stive med el-håndpiskeren

tilsæt sukker og pisk til marengsen er så stiv at den kan holde formen

tilsæt eddike.

ABRIKOSMOS

15 abrikoser-tørrede
2 $\frac{1}{2}$ dl vand
--
sukker

en bageplade smøres med smeltet margarine. Gennem en si drysse nu et tyndt lag mel hen over pladen.

tegn forsigtigt nogle cirkler herpå (ca. som en underkop)

abrikoser og vand kommes i trykgryden

gryden bringes i kog og når dampstrålen er tydelig sættes trymfen på i hul **III**.

bred marengsmasse ud i "cirklerne" og lav en fordybning i midten med en ske -- således at du får en rede.

når trymfen "danser" tages tid. Mosen skal koge 8 min. Afkøl hurtigt og smag til med sukker.

bages i forvarmet ovn ved 150° i ca 25 min. Undgå at åbne lågen imens. Afkøl -- læg abrikosmos i rederne og pynt med flødeskum (brug sprøjtepose)