

60 g. leverpostej  
1 tsk. revet løg  
1 sps. FINTHAKKET rødbede  
1/4 sps. FINTHAKKET asie  
1 drys salt og peber  
-----

2 skiver franskbrød  
-----

1 sps. rasp  
-----

1 tsk. hakket persille  
-----

25 g. margarine

(DEL DEN I TO STYKKER)

Leverpostej røres sammen med rødbede, løg, asie og krydderier i en lille skål.

Blandingen smøres på franskbrødet og rasp drysses hen over.

Margarinen brunes på panden og brødene steges først på den side der ikke er smurt.

Brødene vendes forsigtigt og steges på leverpostejsidens 3-4 min.

Husk at skru ned for varmen

Leverpostejhamburgeren severes rygende varm med hakket persille drysset på.

### SYLTEDE RØDBEDER:

250 g rødbeder

--

1 1/2 dl eddike

1/4 dl vand

100 g sukker

1 skive peberrod

1. Børst og skyl rødbederne grundigt.

2. Kog dem i trykkogeren 20 min.

(Fra hele gruppen skal der i alt 4 dl vand.)

3. Hæld vandet fra rødbederne og kom koldt vand over. Nu kan du let fjerne skindet med fingrene.

4. Skær rødbederne i ensartede (ca. lige tykke) skiver og læg dem i et rengjort glas.

5. Vand, eddike, sukker og PEBERROD koges sammen til sukkeret er opløst. Den kogte masse hældes over rødbedeskiverne og glasset lukkes straks.

6. Tør glasset af og sæt mærkeseddel på.

### DYBFRYS 1/4 blomkål

i små buketter

Blomkålsbuketterne skal blancheres for at bevare smag, konsistens og vitaminer samt forøge holdbarheden.

BLANCHERING: 1 L. vand pr. 1/4 kg. grønsager, vandet bringes i kog, de rensede (ituskårne) grønsagerskænkes ned i vandet evt. i en rist og koger i 3 - 7 min. alt efter grønsagerens størrelse, tiden tages fra vandet atter koger. Grønsagerne afkøles HURTIGT i koldt vand, pakkes i en tæt emballage og fryses straks ned.

Der skrives indhold, vægt og dato på pakken