

### KØDBOLLER I KARRY.

125 g bl. fars  
1½ spk. mel  
1/4 - ½ dl. mælk  
½ æg  
salt/peber  
1 tsk. revet løg  
-----  
½ l vand  
1 tsk salt  
-----  
20 g margarine  
1/4 tsk karry  
2 spk mel  
ca. 3 dl af kogevandet

1. lav en fars af kød, mel, mælk, æg, salt peber og revet løg.
2. Bring vand og salt i kog.
3. Form små boller med en teske og kom dem forsigtigt ned i kogevandet. *Kog 5 min*
4. Tag dem op med et fladt piskeris og læg dem i lunkent vand i ca. ½ minut. ~~STIK~~
5. Tag dem op og lad dem dryppe af i en sigte.
6. kom margarine og karry i en gryde og smelt det.
7. Tilsæt mel og rør godt mens det "bager sammen"
8. Tilsæt vandet lidt efter lidt indtil sovsen er passende tyk.
9. Smag sovsen til med salt og peber.

### LØSE RIS

1 dl. lange ris  
1½ dl vand  
1/2 tsk salt

1. Bring vand og salt i kog.
2. tilsæt ris og læg låg på -- skru ned på laveste trin og kog risene 12 min.
3. Sluk for risene men lad gryden stå på pladen. Lad dem stå endnu 12 min.  
FØRST NU TAGER DU LÅGET AF.

### KAROLINES KVARKKAGE.

75 g margarine  
75 g sukker  
2 æg  
½ bager kvark  
1 spk. semuljegrøn  
75 g mel  
½ tsk, bagepulver  
½ tsk vanillesukker  
1½ spk. citronsaft  
½ dl. rosiner

1. Margarine og sukker røres godt.
2. Del æggene i blommer og hvider.
3. rør æggeblommer og kvark i margارينen
4. Rør resten i, på nær æggehviderne.
5. Æggehviderne piskes og vendes i dejen.
6. Dejen fyldes i en smurt form og bages ved 170° i ca. 40 min.