

FARSPANDEKAGE MED HVIDKÅLSSALAT:

1 sps. mel
2 sps. mælk

 $\frac{1}{4}$ tsk. revet løg
 $\frac{1}{2}$ æg
 $\frac{1}{4}$ tsk. salt
et lille drys peber

70 gr. hakket kød

10 gr. margarine

50 gr. hvidkål

$\frac{1}{4}$ appelsin

$\frac{1}{2}$ sps. citronsaft

$\frac{1}{2}$ sps. vand

$\frac{1}{2}$ sps. sukker

1. mel og mælk røres til en jævning i den lille skål,
2. i skålen røres løg, æg, salt og peber sammen med meljævningen, kødet kommes i skålen og det hele røres nu rigtigt godt sammen til en fast fars.
3. margarinen brunes på panden.
4. farsen kommes ud på panden og bredes ud på panden med en fadskraber, til en stor frikkadelle.
5. farspandekagen steger 10 min. på hver side.
(farspandekage vendes på et låg)

1. hvidkålen snittes meget fint i tynde strimler.

² Appelsinen pilles fri for skræl og skæres ud i små stykker

3. i en lille skål blandes citronsaft, vand og sukker, deri kommes snittet hvidkål og appelsinstykker, og det hele blandes godt sammen.