

Frikadeller med stuvet ærter og gulerødder.

Frikadeller .

70 gr. hakket kød
1 ss. mel eller rasp
3 ss. mælk
1/2 æg
1/2 tsk. salt
1/2 tsk. revet løg
1 lille drys peber

10 gr. margarine

Bland mel eller rasp, æg, salt, peber og revet løg i en skål med det hakket kød i.

Rør det hele godt sammen.

Rør mælken i lidt efter lidt, mens der røres godt i farsen.

Margarinen BRUNES på panden, farsen formes til frikadeller, der lægges på panden i den lune margarine, med to redskaber, pas på de ikke sprejer. Steg frikadellerne på trin 5 min. på hver side.

Stuvet ærter og gulerødder.

1 gulerød
1 dl. vand
1 lille drys salt

1/2 dl. ærter

10 gr. mel (2 tsk.)
10 gr. margarine

1 tsk. hakket persille

Gulerøden skrælles og skæres i terninger. Gulerødretningerne koges i vand med salt i 10 min.

Ærterne koges ved gulerødsterningerne, og de koger i samme vand 5 min.

Mel og margarine røres sammen til en "smør-bolle", som kommes i gryden og koges med i 3 min.

De stuvet ærter og gulerødder smages godt til og serveres varm med hakket persille drysset hen over.