

- 150 g hakket svinekød
- 2 spk. rasp
- 20 g. margarine
- ½ tsk. salt

1. Del kødet i 2 stykker, der hakkes sammen som en hakkebøf.
2. Kom raspen på en arbejdstallerken, og tryk karbonaderne ned heri, så de bliver dækket med rasp på alle sider.
3. Brun margarinen på panden.
4. Brun den ene af siderne på højeste trin i ca. 1 min., skru ned på laveste og steg karbonaden 5 min. på laveste trin.
5. Skru op på højeste trin og brun den anden side af karbonaden ½ min. Skru ned på laveste og steg 5 min.

YMER -

Crème fraiche-salat.

- 1 dl. ymer
- ½ tsk. sukker (kan udelades)
- ¼ tsk. groft salt
- 1 drys hvid peber
- 1 drys paprika
- 1 stk. syrligt æble (125 g)
- 2 store kartofler, kogte
- 1 blad kinakål
- 4 blade purløg

Smag ^{YMEREN} ~~crème fraiche~~ til med krydderier. Skær æble og kartofler i terninger, kinakål i strimler. Bland det hele med crème fraiche saucen, og anret det i en skål. Pynt med klippet purløg.

Server saucen til ~~roll nops~~ lune ^{Krebinetter} ~~tippen~~, som en frokostret.

Kirsebærtrifli.

- 5 makroner
- ¼ gl. syltede kirsebær
- 1 dl. piskefløde
- 2 dl. ymer
- 20 g. sukker (2 ss)
- 3 bl. husblas
- ½ dl. kirsebærsaft

Makronerne lægges i bunden af en lav skål. Kirsebærene holdes over. Fløden piskes stiv. Lidt af flødeskummet tages fra til pynt, og resten vendes i ymeren, der er blandet med sukker.

Husblassen sættes i blød i koldt vand i 5 min. Trækkes op af vandet og smeltes i vandbad. Kirsebærsaften kommes i husblasen og det hele vendes i fløde-ymerblandingen. Der omrøres en gang imellem, til det begynder at stivne. Når flødeblandingen er halvstivnet holdes den over et serveringsfad og stilles i køleskab. Pyntes med flødeskum lige før serveringen.