

SKIPPERRET:

50 g. flæskesmåkød

10 g. margarine

1 kartoffel

50 g. hvidkål

1 gulerod

1/4 porre

1 dl. vand

1/4 tsk. salt

1 drys karry

1 drys peber

1 tsk. hakket persille

1. Kødet skæres ud i tern

2. Alle grønsagerne rengøres og skrælles og skæres småt ud.

3. Alle krydderierne samles sammen på en underkop, og vand i et dl. mål.

4. Margارينen brunes i en gryde, deri brunes først kødet ca. 2 min. så kommes alle grønsagerne ned i gryden til det brune kød, og det hele brunes godt ca. 2 min.

5. Alle krydderierne og vand kommes i gryden, det hele bringes i kog og der skrues ned på laveste trin, retten koger 30 min.

GRATIN:

20 g. margarine

1 dl. mælk

1/2 dl. mel

1 æg (delt i blomme og hvide)

1/4 tsk. salt

fyld:

1/2 dl. arter og gulerødder

1/2 dl. kogt blomkål

1. Mælk og margارينen bringes i kog (pas på det ikke koger over)

2. Melet kommes i på EN gang, og der røres godt så det ikke klumper, til det bliver en fast dej, gryden tages af pladen, og afkøles.

3. Del imens blomme og hvide, pisk hviden hel stiv i en lille skål.

4. Blommen ^{og salt} kommes i den afkølede dej og der røres godt.

5. Den stivpiskede æghvide vendes forsigtigt i dejen.

6. I et smurt ovnfast fad, kommes det halve af dejen, derpå hældes fyldet, og over fyldet hældes det sidste dej, så det dækker fyldet.

7. Gratinen sættes i en 180° VARM ovn i 40 min.