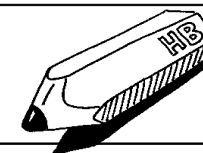


Sønderjysk kålret

Hvidkål.....	¼ hoved
Gulerødder.....	½ kg
Kartofler.....	½ kg
Oksefars.....	250 g
Tomatpuré.....	1 lille ds
Timian	
Sojasauce	
Æg.....	1 pr elev
Agurk.....	1 pr grp
Purløg	
Rugbrød.....	2 sk/elev

1. Skræl og snit/tern grøntsagerne, og kog dem møre.
2. Imens at grøntsagerne koger, brunes farsen. Tilsæt puré, krydderier og sojasauce.
3. Kog æggene og hak agurken.
4. Når grøntsagerne er møre skal de moses. Brug fx en stavblender, en elpisker eller et mosejern.
5. Bland kød- og krydderblandingen i mosen.
6. Pynt med æg, agurk og evt. lidt purløg.
7. Servér med rugbrød.



Hvidkål.....	¼ hoved	1 stk
Gulerødder.....	½ kg	2 kg
Kartofler.....	½ kg	2 kg
Oksefars.....	250 g	1 kg
Tomatpuré.....	1 lille ds	
Timian		
Sojasauce		1 flaske
Æg.....	1 pr elev	25 stk
Agurk.....	1 pr grp	4 stk
Purløg		2 stk
Rugbrød.....	2 sk/elev	50 skiver