



Indkøbsseddel til Mormormad med et twist.

**Forloren Hare, brun sauce, ovnstegte kartofler og rodfrugter
sprød salat m/ spidskål, appelsin, granatæble og rist. græskarkerner.**

Dessert : Æble crumble m/ flødeskum el creme fraiche – 4 personer

500 gr hakket oksekød
500 gr hakket svinekød
1 pk bacon i skiver 125 gram
2 æg
¼ lt. piskefløde
Creme fraiche (valgfrit til desserten)
1 pk smør

2 dl hvedemel
2 dl sukker
1 dl kokosmel
3 dl havregryn
1 dl græskarkerner

6 æbler (gerne danske de smager bedst og af mest, når de skal bages)
1 kg kartofler
4 – 5 stk. gulerødder
4 – 5 stk. persillerødder – pastinakker el jordskokker
1 stk spidskål gerne et rødt
4 stk appelsiner
1 stk granatæble
Ribsegele

Se lige efter om disse ting ikke allerede er i køkkenet:

Kanel
Sovsekulør
Olie
Æbleeddike ell. hvidvinseddike
1 bouillonterning