

Lillians opskrift på bolledej:

(15-20 boller eller 1-2 brød)

1 pk. Gær (50 gr.)
3 dl. Væske (1 dl. Vand – 1 dl. Mælk – 1 dl. Tykmælk)
2 spsk. Olie
½ tsk. Salt
1 tsk. Honning
ca. 500 g. mel*

* Bolledejen kan varieres ved at blande 200 g hvedemel og 300 g af følgende ingredienser: rugmel, byggryn, hirseflager, fuldkornsmel, græskarkerner, hør / sesam, solsikkekerner, valnødder, rødbeder eller gulerødder.

En anden måde at skabe variation på er ved at forme dejen til en rund ring, et flutes, kringler eller tynde stænger.

Dejen skal hæve i 20 minutter, hvorefter bollerne formes og hæver yderligere 10 minutter. De bages 8-10 minutter ved 200^o i varmluftsovn.

Hakket kød

Retter bestående af hakket kød kan varieres på rigtig mange måder:

Lillian anvender eksempelvis følger kød typer:

- Oksekød
- Svinekød
- Lammekød
- Kalvelever / svinelever
- Svinehjerter
- Kalkun

Hakket kød kan også eksempelvis tilsættes:

- Æbler
- Gulerødder, selleri & andre grøntsager
- Bacon
- Krydderurter (eksempelvis rosmarin)

De fleste børn er vilde med "boller i karry"; andre variationer af denne favorit kunne være kødboller i selleri, blomkål eller spidskål.

Farsbrød er ligeledes en favorit hos mange børn og kan med succes tilsættes æbler, gulerødder og andre grøntsager, bacon og pølser.

Opskrift på Lillians mousakka

500 g hakket oksekød
1 løg (skæres i tern)
1 tsk. "allround krydderi"
1 dåse hakket tomater
1 tsk kanel
1 spsk. Mel
salt & peber
vand / mælk
Kartofler
Bechamelsovs
Reven ost

Tilbehør: salat og flutes.

Kødet brunes sammen med løget. Krydderier tilsættes sammen med melet og der røres godt rundt. Væske tilsættes og der smages til med salt og peber. Kartofflerne skæres i skiver, hvorefter kød og kartofler lægges lagvis i et ildfast fad. Til slut hældes bechamelsovs over og der drysses med reven ost.

Retten sættes i ovnen ved ca. 190⁰ i 40 minutter.