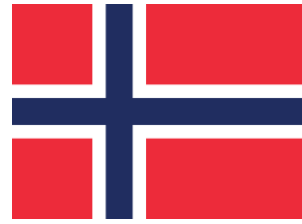


Påskelunsj



Rundstykker

Ca 6 dl hvetemel

$\frac{1}{4}$ pakke gjær

$\frac{1}{2}$ ts salt

$\frac{1}{4}$ ts sukker

1 1/2 dl melk

1 1/2 dl vann

3 ss smør

1 egg til pensling

Valmuefrø til topping



1. Smelt smøret i en gryte. Tilsett melk og vann og varm det opp til 37 grader (kroppstemperatur). Ta det i en bakebolle. Løs opp gjæren.
2. Ha i salt, sukker og mel i bakebollen. Rør til det er en fast deig som slipper bollen.
3. La stå til heving i ca. 15 minutter
4. Del opp deigen i 10 deler. Trill dem til boller. La dem stå til heving i 20 minutter.
5. Pensle rundstykkene med egg og strø valmuefrø på toppen.
6. Stek dem midt i ovnen i 12-15 minutter. 225 grader.

Det skal kuttes grønnsaker til pålegg.

Det skal settes frem pålegg når vi skal spise.

Eggerøre

- 4 egg
- 4 ss vann
- $\frac{1}{4}$ ts salt
- $\frac{1}{4}$ ts pepper



1. Klekk ett egg om gangen i en bakebolle. Pass på at det ikke kommer eggeskall i bollen.
2. Tilsett vann, salt og pepper. Visp sammen til en flytende blanding.
3. Ta stekeplata på 6. Ha i en ts smør i stekepanna. Hell over eggeblandingen.
4. Rør rundt med en stekespatte og pass på at ingenting setter seg fast!
5. Ta stekepanna av plata når eggerøra er passe stiv. Pass på at den ikke er for tørr!

Hjemmelaget vaniljesaus

- 2 $\frac{1}{2}$ dl lettmeik
- 2 ts maisenna
- 2 ts sukker
- 1 ts vaniljesukker
- 1 dl kremfløte, vispet



1. Ha melk, maisenna, sukker og vaniljesukker i en liten kjele.
2. Sett stekeplaten på 6. Nå er det viktig at du rører hele tiden! Hvis ikke så svir sausen seg.
3. Når du ser den første bobla i kjelen, tar du kjelen av plata.
4. Sett kjelen i kjøleskapet, men rør rundt i kjelen 3 ganger i løpet av økta på kjøkkenet.
5. Når det er 20 minutter igjen før mat, tar du 1 dl kremfløte i en bolle og pisker med en håndmikser til det har blitt krem. Jeg kommer og hjelper deg underveis.
6. Pisk inn kremen i vaniljesausen.
7. Hell vaniljesausen over frukt og bær.
8. Kutt frukt i små biter som vi skal spise sammen med vaniljesausen.