

Kjøttkaker

- Sted:** Bålplassen
- Årstid:** Hele året
- Utstyr:** 1 pakke kjøttdeig (500 g), salt, pepper, 5-6 store løk eller poteter, aluminiumsfolie, margarin
- Gjennomføring:** Ta en stor løk (eller en potet) som skjæres over på midten og hules ut slik at bare de to ytterste ringene blir igjen. I hulrommet legger du kjøttdeig som er blandet med salt og pepper. Løk og folie smøres inn med margarin. Løken pakkes inn i aluminiumsfolie. Stekes i ca 15 minutter, alt etter størrelsen på løken.

Kjøttkake i loff

- Sted:** Bålplassen
- Årstid:** Hele året
- Utstyr:** Pariserloff, kjøttdeig som er stekt på forhånd, paprika, løk, oliven, brødrasp, egg, tomatpuré, oregano, rosmarin, basilikum, salt og pepper, en bolle til å blande ingrediensene i, kniv og skjærefjøl
- Gjennomføring:** Skjær av endestykket på pariserloff. Legg endestykket til side så lenge. Det skal dere bruke senere. Hul ut pariserloff. Skjær paprika og løken i biter. I en bolle blandes dette med ferdig stekt kjøttdeig, egg, oliven, brødrasp og tomatpuré. Smak til med krydder som oregano, rosmarin, basilikum, salt og pepper. Blandingens helles opp i den hule pariserloff. Bruk endestykket som lokk og pakk inn loffen med innhold i aluminiumsfolie. Loffen stekes på bålet innimellom glørne i utkanten av bålet. Hvor lenge avhenger av hvor varmt bålet er. Prøv dere fram.