

# HADSTENSPEJDERNE HJEMMESPEJD

## OPGAVE: 15

## ALDERSGRUPPE: JUNIOR/TROP/SENIOR

### Aftensmad

I denne opgave skal du lave aftensmad til din familie/ dem du bor sammen med.

Start med at finde ud af hvad du vil lave og lav en indkøbsliste, spørg din mor/far om de vil handle ind for dig, eller måske du selv kan gøre det.

Aftensmaden skal du så selv tilberede og servere. Husk at dække et pænt bord, måske med servietter og stearinlys. Når I er færdige med at spise skal du selvfølgelig også rydde op efter maden.

Du må helt selv bestemme hvad du vil lave, men der skal selvfølgelig være noget tilberedning, det er ikke nok at købe en liter koldskål og nogle kammerjunker 😊

Nedenfor 2 populære spejderopskrifter du evt. kan bruge.

Tag billede af den mad du har lavet og send med som svar på opgaven.



### ***Kylling i karry med ris til 4-6 personer.***

Start med at koge risen, se hvor meget vand og ris i skal bruge på posen

Husk de skal stå og trække ca. 10 min efter de har kogt, før de er klar.

#### ***Kyllingeret:***

6 kyllingefileter

1 løg

1 dåse kokosmælk

1 dåse ananas

Karry, salt og peber

1 tsk. karrypasta

Ingefær

½ liter vand

1 bouillon terning

¼ liter fløde

1. Snit løget fint og svits i lidt olie og 1 tsk. karry
2. Skær kyllingen i mellemstore stykker og svits det sammen med løgene,
3. Når kødet er stegt, tilsættes 1 tsk. karrypasta og ½ L vand og 1 bouillonterning, kokosmælk og lidt ananas saft og lidt finthakket ingefær.
4. Når det hele koger tilsættes fløden.
5. Smag til med krydderier, jævn evt. med lidt sovsejævner.

Som tilbehør udover ris er der rosiner og peanuts og gulerødder og agurker.

**Velbekom ☺**

## **Pandekager med kødfyld til 4-6 personer**

500 gram hakket oksekød

1 løg

3 gulerødder

Salt og peber

1 brev Mexicansk krydderi

Ris til 4 personer, læs hvor mange gram du skal bruge på posen med ris

1 dåse majs

Revet ost

Olie til stegning

### **Kødfyld:**

1. Pil løgene og hak dem fint
2. Varm margarinen i en gryde og svits løg og kød i gryden
3. Rør tit i gryden
4. Riv gulerødder og put dem i gryden
5. Tilsæt krydderier og lidt vand
6. Lad småkoge ca. 10 min under lå, tilsæt evt. lidt mere vand hvis det gror på.
7. Tilsæt risene
8. Tilsæt majs
9. Varm evt. pandekager på en pande eller på låget af gryden
10. Put kødfyld og revet ost på pandekagerne og rul dem sammen.

Velbekom 😊