

Forslag til bålmad til Landsteltlejr dagen

Frokost:

Snobrødsdej til 8 stk.: 25 g gær
3 dl lunken vand
½ tsk salt
3 spsk. olie
Ca. 500 g gær



Rør gær og lunken vand sammen og ælt resten af ingredienser i og hold lidt af melet tilbage. Dejen skal være nemt at arbejde med og ikke klistre for meget.

Kom dejen i en stor pose eller i en stor spand med pose omkring.

Lav dejen hjemme fra og stil den ikke i solen. Hvis det kan lade sig gøre så køligt som muligt og ud i varmen 40 min før brug. Spørg evt. en forælder om at lave dejen.

Snobrød m/ pølser, ketchup:

Sæt pølse tæt på stangen og rul dejen til lang pølsen og rul den omkring pølsen som skal slutte tæt omkring pølsen. Efter bagning kom ketchup i hullet.

Snobrød m/skinkestrimler, reven ost og purløg:

Tryk snobrødsdejen flad og aflang, kom fyldet på. Rul dejen til en lang pølse og rul den omkring snobrødspinden. Bages over bål til pænt lysebrun farve og kan slippe pinden.

Eller Tortilla m/ fyld: 10 tortillas
400 g Skinke
100 g pesto el. Skinke
150 g reven ost
Lidt salat

Smør ketchup el. pesto på midten af tortillaen og kom fyldet på midten. Buk enderne ind, og rul den sammen til en pølse. Lægges på en rist og varmes over bål med gløder.

Kaffe:

Snobrød med perlesukker:

Rul dejen ud i lang pølse og kom den rundt om snobrødspinden. Kom vand på dejen og perlesukker omkring. Bages lækker lysebrun og pas meget på ikke at få det for tæt på ilden så smelter sukker og bliver sort.

Snobrød med Smarties:

Rul dejen i pølse omkring snobrødspinden og bag den fin lysebrun. Tag den af pinden og fyld hullet med smarties som smelter og bliver lækkert.

Snobrødsboller m/ marabou-chokolade:

Form snobrødsdej til en bolle og kom et stykke Marabou i midten af bollen. Bag bollen på en rist eller en plade til den er lækkert lysebrun.

Og/eller pandekage m/ sukker og marmelade:

125 g hvedemel (2dl)

½ tsk. bagepulver

¼ tsk. salt

1 tsk. sukker

1 tsk. vanilje sukker

3 dl. mælk

2 æg

50 g olie margarine



Bland først de tørre dele. Pisk mælk og æg sammen. Pisk de tørre dele med. Dejen skal gerne stå på køl til før brug. Kan laves fra morgenen af og hældes på kander.

Alternativ - køb den færdige blanding og brug det i stedet.

Bag pandekagerne over bål. Spises m/ sukker og marmelade.

Aftensmad:

Mad i foliebakke. Det er ca. angivelse af gram pr. person i små foliebakker med låg

250 g kartofler

50 g gulerødder

30 g porrer

100-150 g pølser eller skinkestrimler

1 bouillonterning

Salt, peber, paprika



Skær grønsager og kød i tern eller tynde skiver. Kom det i foliebakken med krydderier, bouillon og vand. Væsken skal næsten dække grøntsager og kød. Vandet fordamper, og hvis der er for lidt, brænder det fast på bunden. Skriv navn på lågene og læg dem på. Sæt det i gløderne eller på en rist over bålet. Det tager 30-60 min alt efter størrelsen på bakkerne og varmen på bålet.

Husk det er kun forslag til mad på denne fantastiske dejlige teltlejrdag. Håber I kan bruge det.

God fornøjelse og god appetit