



NM i Speiding 2018

Utstyr som patruljen skal ha med seg:

Salt

Pepper

Grillkrydder

Stekepanne

2 koke kilder

Potetskreller

2 Grønnsakskniv + 2 store kniver

4 fjøler

Potetmoser

Visp

Øse

Hullsleiv

dl mål

Vaskefat

Oppvaskbørste

Oppvaskmiddel

Opptørkningshåndkle

Torky / Tørkepapir

3 store kjeler – 4-5 liter

2 små kjeler – 2-3 liter

Tykkbunnet kjele/ Jerngryte

Stekespade

NM i Speiding 2018

Forrett:



Blåskjell!

Oppskriften er bergnet for 4-5 personer

Ingredienser:

1/2 kg. Blåskjell
1 Løk
1/2 Purre
Litt Persille
1 dl. Fløte
1,5 dl. Vann
2 skt. Fiskebuljong (merket F)
(Salt / pepper)

1. Rens alle blåskjellene og ta bort de som er knust/ødelagt.
2. Kok opp fløte, vann, buljong, løk og purre. Smak til med litt salt og pepper.
3. Damp blåskjellene i kjelen med kraften til alle har åpnet seg, ha i persille og vend dette inn i kraften. Blåskjell som ikke har åpnet seg skal ikke brukes.

NM i Speiding 2018

Hovedrett:



Ingredienser til hovedrett:

Oppskriften er bergnet for 4 personer

4 stk.	Kyllinglår
2 stk.	Løk
Ca 1/2	Sellerirot
1/2 kg.	Gulrot
2 stk. pr.pers.	Poteter
Smør	
2 sp.	Mel
2 stk.	Buljong (merket K)
2 dl.	Fløte

(Salt / pepper / grillkrydder) etter eget ønske og smak

Kylling lår: stekes – kokes etter eget ønske. Til de er gjennom stekt (**ikke rosa ved benet**)

Løk: denne bør steks i båter i stekepanne

Sellerirot / gulrot: stekes– kokes – lages mos/purre etter eget ønske

Poteter: stekes– kokes – lages mos/purre etter eget ønske

Saus: denne lages fra bunn av med – smør – mel – buljong – vann – fløte – salt/pepper.

NM i Speiding 2018

Dessert:



CRÊPES SUZETTE MED STEKT BANAN OG SJOKOLADESAUS

Oppskriften er bergnet for 4 personer

- 2 dl. hvetemel
- $\frac{1}{3}$ ts. salt
- 3 dl. melk
- 2 stk. Egg

1. Bland mel og salt. Tilsett ca. halvparten av melken. Rør godt til en tykk og klumpfri røre. Tilsett resten av melken. Visp inn eggene. La røren svulle i ca. 15 minutter.
2. Stek tynne pannekaker på forholdsvis sterk varme. Snu dem når de har stivnet på oversiden og fått fin og gyllen farge på undersiden.
3. Lag sjokoladesaus:

Ingredienser:

50g. meierismør

60g. sukker

2 dl. kremfløte

100g. mørk sjokolade

Kok opp smør, sukker og fløte i en tykkbunnet kjele under omrøring. La blandingen småkoke under konstant omrøring i ca 2 minutter.

Trekk kjelen av platen og rør i fløtemassen til den har avkjølt seg litt.

Brekk opp sjokoladen og rør inn litt om gangen. Rør til all sjokoladen er smeltet og sausen har blitt blank og tykk.

Server den lun eller avkjølt.

4. Del bananene i 2 på langs, å stek disse i panne til de blir myke.