

Amelias nudelsalat med kylling

Nudelsalat med kylling er simpel at tilberede på en travl dag i lejren og stadig spækket med smag og tekstur. Den er fyldt med lækre grøntsager og edamamebønner, som sikrer mætte børn og voksne.



Kredsplads: FDF Spandet-Roager

Der er bestilt mad til: 25 personer

Tidspunkt: Onsdag d. 6. juli



Marinade

30 g 10 fed Hvidløg

75 g 11 cm Ingefær

0,75 l Soya

300 g 5 stk Lime

200 g Sesamfrø

Salaten

1250 g Edamamebønner, frosne

2500 g Kyllingbryst i tern

125 ml 8,5 spsk Olie, Raps

25 g 1 spsk Salt

12,5 g 1,5 spsk Peber, stødt

1900 g Wok nudler

2500 g 33 stk Gulerødder

5000 g 5,5 stk Spidskål

625 g 31 stk Forårsløg

Amelias nudelsalat med kylling

Nudelsalat med kylling er simpel at tilberede på en travl dag i lejren og stadig spækket med smag og tekstur. Den er fyldt med lækre grøntsager og edamamebønner, som sikrer mætte børn og voksne.



Vask hænder før du går i gang og sørg for et rent bord og rene redskaber. Start med at læse hele opskriften igennem.

Marinade:

Pres eller hak hvidløg fint. Skræl og riv ingefær fint. Bland det med soya og riv skal af limefrugten i. Pres også lidt limesaft i.

Rist sesamfrøene på en tør pande til de tager farve og afgiver aroma, og hæld det meste ned i soyasaucen (gem lidt til pynt). Rør godt rundt og lad så marinaden trække mens salaten laves.

Salat:

Sæt bønnerne til optøning.

Steg kyllingternene i en gryde med olie og krydder med salt og peber.

Tilbered nudlerne som beskrevet på pakken og skyl dem derefter i rigeligt koldt vand.

Skræl gulerødderne og skær dem i tynde skiver. Skær de to slags spidskål i tynde strimler. Snit forårsløg fint.

Vend nudler sammen med de snittede grøntsager, bønnerne og de stegte kyllingtern. Hæld marinaden over og vend det hele godt sammen. Pynt med lidt ristede sesam.

Ballonskippers mørbradgryde

Mørbradgryde med paprika er en rigtig familiefavorit spædet op med fløde, tomat, bacon, champignon og lidt groftrevet squash. Serveres med lækker cremet kartoffelmos.



Kredsplads: FDF Spandet-Roager
Der er bestilt mad til: 25 personer
Tidspunkt: Torsdag d. 7. juli



Kartoffelmos

9000 g		Bagekartofler
0,75 l		Minimælk
250 g		Smør
37,5 g	2 spsk	Salt

Mørbradgryde

500 g		Bacontern
625 g	6 stk	Løg
30 g	10 fed	Hvidløg
1000 g		Champignon
1500 g	20 stk	Gulerødder
1500 g	7,5 stk	Peberfrugt, rød
1500 g	5 stk	Squash / Courgetter
2500 g		Svinemørbrad
250 g		Smør
50 g	8,5 spsk	Paprika, stødt
125 g	6 spsk	Salt
12,5 g	1,5 spsk	Peber, stødt
2000 g	5 ds	Hakkede tomater
350 g	2,5 ds	Tomatpure
0,625 l		Madlavningsfløde

Ballonskippers mørbradgryde

Mørbradgryde med paprika er en rigtig familiefavorit spædet op med fløde, tomat, bacon, champignon og lidt groftrevet squash. Serveres med lækker cremet kartoffelmos.



2,5 stk	Grøntsagsbouillonterninger
1,25 l	Vand
75 g	Maizenamel

Ballonskippers mørbradgryde

Mørbradgryde med paprika er en rigtig familiefavorit spædet op med fløde, tomat, bacon, champignon og lidt groftrevet squash. Serveres med lækker cremet kartoffelmos.



Vask hænder før du går i gang og sørg for et rent bord og rene redskaber. Start med at læse hele opskriften igennem.

Mørbradgryde:

Start med at forberede alle ingredienser.

- Steg becontern let sprøde i en gryde.
- Pil og hak løg.
- Pil og pres hvidløg.
- Rens champignoner og skær dem i skiver.
- Skræl eller skrub gulerødder og skær dem i tynde skiver.
- Skyl peberfrugter og squash og skær begge dele i tern.

Lad løg og hvidløg stege i gryden med lidt smør. Tilsæt champignoner og lad dem stege med i gryden, til de begynder at blive gyldne. Tilsæt gulerødder, peberfrugter og squash og lad dem stege med i gryden i ca. 10 minutter, til de begynder at tage farve.

Afpuds svinemørbraden for fedt og sener, og skær den i tynde skiver. Brun kødet i smør på en stegepande. Tilsæt paprika, salt og peber, og steg et par minutter. Hæld derefter kødet i gryden til grøntsagerne.

Tilsæt hakkede tomater, tomatpuré, fløde, den stegte bacon, boullionterninger og vand - og lad retten simre i 15-30 minutter. Til sidst smages retten til med salt og peber. Jævn sovsen med maizenamel oprørt i lidt vand.

Kartoffelmos:

Skræl kartofler, skær dem i mindre stykker og kog dem møre i let saltet vand i ca. 20 minutter.

Hæld vandet fra kartoflerne (gem eventuelt lidt til at justere konsistensen). Tilsæt mælk og smør og rør det til en grov mos. Smag til med salt og peber og tilsæt eventuelt lidt af kogevandet hvis konsistensen ønskes tyndere.

Bedstefars æblekage

Gammeldags æblekage med makronrasp og luftig flødeskum er en herlig og nostalgisk spise – som bedstefar husker den fra sin barndom.



Kredsplads: FDF Spandet-Roager
Der er bestilt mad til: 25 personer
Tidspunkt: Torsdag d. 7. juli



Flødeskum

1,25 l Piskefløde

Makronrasp

125 g Smør

500 g Rasp

75 g Sukker

1900 g Makroner

Pynt

187,5 g Ribsgelé

Æblegrød

5000 g Æblegrød på glas

Bedstefars æblekage

Gammeldags æblekage med makronrasp og luftig flødeskum er en herlig og nostalgisk spise – som bedstefar husker den fra sin barndom.



Vask hænder før du går i gang og sørg for et rent bord og rene redskaber. Start med at læse hele opskriften igennem.

Makronrasp:

Smelt smør på en pande. Rist rasp og sukker i et par minutter, mens der hele tiden røres rundt - fortsæt til sukkeret er smeltet. Lad det køle af på et stykke bagepapir.

Knus makronerne til de er i passende stykker - og bland dem med sukkerrasp.

Flødeskum

Pisk fløden til luftig, lækker flødeskum.

Saml den lækre gammeldags æblekage.

Brug en stor skål. Kom skiftevis lag af æblegrød, makronrasp og flødeskum i skålen. Drys et lag af makronraspen øverst og top med flødeskum og små klatter ribsgele.

Jungle Korma

Korma er en klassisk indisk ret med grøntsager og kikærter braiseret i yoghurt med masser krydderier. En lækker tyk sovs med knald på smag og farver. Serveres med ris og naan-brød.



Kredsplads: FDF Spandet-Roager

Der er bestilt mad til: 25 personer

Tidspunkt: Fredag d. 8. juli



Jungle Korma

12,5 g	1 stk	Chili, frisk
1250 g	12 stk	Løg
37,5 g	12 fed	Hvidløg
125 ml	8,5 spsk	Olie, Raps
70 g	10 cm	Ingefær
2500 g	6 ds	Hakkede tomater
2500 g	6 ds	Kokosmælk
0,625 l		Græsk Yoghurt
2000 g	2,5 stk	Blomkål
1250 g	5 ds	Kikærter på dåse
2000 g	5 stk	Broccoli
250 ml	17 spsk	Citronsaft
125 g	6 spsk	Salt

Krydderiblanding

30 g	4,5 spsk	Karry
12,5 g	2 spsk	Kardemomme
18,75 g	2 spsk	Spidskommen
18,75 g	2 spsk	Gurkemeje
18,75 g	2 spsk	Korinader, stødt
15 g	2 spsk	Kanel

Jungle Korma

Korma er en klassisk indisk ret med grøntsager og kikærter braiseret i yoghurt med masser krydderier. En lækker tyk sovs med knald på smag og farver. Serveres med ris og naan-brød.



41,75 g 2 spsk Salt

Ris

1900 g 25 dl Basmatiris

3,75 l Vand

50 g 2,5 spsk Salt

Tilbehør

2000 g 10 stk Naanbrød

Jungle Korma

Korma er en klassisk indisk ret med grøntsager og kikærter braiseret i yoghurt med masser krydderier. En lækker tyk sovs med knald på smag og farver. Serveres med ris og naan-brød.



Vask hænder før du går i gang og sørg for et rent bord og rene redskaber. Start med at læse hele opskriften igennem.

Ris:

Sæt vand over i en gryde med låg. Når vandet koger kommes salt og ris i. Kog risene som der står på posen og pas på de ikke brænder på i bunden. Tag gryden af varmen og lad risene stå og trække færdige i ca. 10 minutter.

Junglekorma:

Hak løg i mindre stykker og hak hvidløg fint.

Kom olien på en stor pande (eller en gryde) og varm den op. Put løg og hvidløg i og lad det stege til de er blevet klare - men ikke brune.

Hak ingefæren fint og put det i gryden til løgene.

Bland krydderierne til krydderiblandingen godt sammen. Bland krydderiblandingen i retten sammen med chili og lad det stege lidt under omrøring. (Pas på med chili, så den ikke bliver for stærk. Tilsæt eventuelt mere chili senere).

Tilsæt nu hakkede tomater, kokosmælk og yoghurt.

Skær blomkål i mindre stykker - og bland blomkål og kikærter i. Lad nu retten koge til blomkålen er mør, men stadig har bid.

Skær broccoli i mindre stykker og bland den i nogle minutter før servering, så denne stadig har bid.

Smag retten til med citron og salt.

Serveres med ris og naanbrød til.

Coratiabolognese

Coratiabolognese er en kødsauce fra det italienske køkken, typisk for byen Bologna. I Coratia laves den i en lækker rød udgave med masser af tomat og både oksekød og bacon – og den serveres med pasta



Kredsplads: FDF Spandet-Roager

Der er bestilt mad til: 25 personer

Tidspunkt: Lørdag d. 9. juli



Bolognese

750 g	7,5 stk	Løg
45 g	15 fed	Hvidløg
625 g		Bacontern
25 ml	1,5 spsk	Olie, Raps
1500 g		Hakket oksekød
750 g		Champignon
15 g	2,5 spsk	Timian, tørret
50 g	8,5 spsk	Paprika, stødt
25 g	2,5 spsk	Oregano, tørret
500 g		Soltørrede tomater
2500 g	6 ds	Hakkede tomater
125 ml	8,5 spsk	Balsamico, rød
5 stk		Grøntsagsbouillonterninger
2,5 l		Vand
500 g		Røde linser
125 g	6 spsk	Salt
12,5 g	1,5 spsk	Peber, stødt

Spaghetti

18,75 l		Vand
125 g	6 spsk	Salt

Coratiabolognese

Coratiabolognese er en kødsauce fra det italienske køkken, typisk for byen Bologna. I Coratia laves den i en lækker rød udgave med masser af tomat og både oksekød og bacon – og den serveres med pasta



2500 g

Spaghetti

Vask hænder før du går i gang og sørg for et rent bord og rene redskaber. Start med at læse hele opskriften igennem.

Pasta Bolognese:

Pil og hak løg i små tern. Pil hvidløg og skær dem i små tern eller pres dem.

Rist bacon, løg og hvidløg, i lidt olie, til de er klare og bløde, tilsæt hakket oksekød og brun det godt.

Rens champignoner og skær dem i små tern og tilsæt dem til gryden sammen med timian, paprika og oregano og rør godt rundt.

Tilsæt soltørrede tomater, hakkede tomater, balsamico, bouillonterninger, vand og røde linser.

Lad retten simre i 20 minutter ved svag varme til linserne er møre.

Smag saucen til med salt og peber.

Spaghetti:

Hæld vand i en gryde, læg låg på og bring det i kog.

Tilsæt salt og kom spaghettien i. Kog spaghettien uden låg efter anvisningerne på pakken. Rør rundt i gryden af og til, så der ikke dannes klumper.

Server spaghettien sammen med bolognesen.

Kystdeller

Friskstegte fiskefrikadeller er virkelig lækkert og altid et hit, når sultne børn og voksne kommer hjem fra rejse og gerne vil have en velkendt ret. Ved Kysten spises den med kartofler, persillesovs og råkost.

I store kredse kan dellerne med fordel laves på en stor wok eller bålpande. Søndag er der luft i programmet til at få tid til deller!

Kredsplads: FDF Spandet-Roager

Der er bestilt mad til: 25 personer

Tidspunkt: Søndag d. 10. juli



Kartofler

6000 g		Kartofler
37,5 g	2 spsk	Salt

Kystdeller

3100 g		Fiskefars
125 ml	8,5 spsk	Olie, Raps

Persillesovs

225 g		Smør
300 g		Hvedemel
3,75 l		Minimælk
125 g	12 bdt	Persille
25 g	1 spsk	Salt
12,5 g	1,5 spsk	Peber, stødt

Råkostsalat

3800 g	51 stk	Gulerødder
3100 g	25 stk	Æbler
1250 g		Rosiner
700 g	5 stk	Appelsiner

Kystdeller

Friskstegte fiskefrikadeller er virkelig lækkert og altid et hit, når sultne børn og voksne kommer hjem fra rejse og gerne vil have en velkendt ret. Ved Kysten spises den med kartofler, persillesovs og råkost.

I store kredse kan dellerne med fordel laves på en stor wok eller bålpande. Søndag er der luft i programmet til at få tid til deller!



Vask hænder før du går i gang og sørg for et rent bord og rene redskaber. Start med at læse hele opskriften igennem.

Kystdeller:

Form farsen til kystdeller og steg dem i olie på en varm pande (pas på panden ikke bliver for varm).

Persillesovs:

Smelt smør i en gryde uden at det bruner. Pisk melet i og lad det boble i 1 minuts tid. Pisk derefter mælken i - lidt ad gangen. Bliv ved med at røre til sovsen er kogt sammen - det tager 10 minutter.

Skyl og hak persillen fint. Tag sovsen af varmen og rør persillen i. Smag til med salt og peber.

Kartofler:

Kartoflerne skrælles og koges i saltet vand i 20 minutter

Råkostsalat:

Riv æbler og gulerødder. Vend dem sammen med rosiner og saften fra appelsinerne.

Grottemad med råcreme

Frugtsalat med råcreme er en frisk og lækker dessert, der passer perfekt til en varm sommerdag i Coratia.



Kredsplads: FDF Spandet-Roager
Der er bestilt mad til: 25 personer
Tidspunkt: Søndag d. 10. juli



Grottemad

1900 g	13 stk	Banan
1500 g	12 stk	Æbler
1500 g	2 stk	Ananas
1380 g	3 bakke	Vindruer
488 g	7,5 stk	Kiwi
1120 g	8 stk	Appelsiner
187,5 g		Chokolade, mørk

Råcreme

8,325 g	1 spsk	Vaniljesukker
417 g	25 stk	Pasteuriserede æggeblommer
375 g		Sukker
1,25 l		Piskefløde

Grottemad med råcreme

Frugtsalat med råcreme er en frisk og lækker dessert, der passer perfekt til en varm sommerdag i Coratia.



Vask hænder før du går i gang og sørg for et rent bord og rene redskaber. Start med at læse hele opskriften igennem.

Pisk vaniljesukker, æggeblommer og sukker til en luftig og cremet æggesnaps. Kom piskefløden i en ren skål og pisk den til en luftig flødeskum. Rør æggesnaps og flødeskum sammen til en let råcreme. Skær frugterne i passende stykker og bland dem forsigtigt sammen med den hakkede chokolade. Server frugt og råcreme i hver sin skål.

Luftballonsbrød med fyld

Pitabrød er et hvedebrød bagt med gær i en meget varm ovn. Der opstår en lomme af varm luft indeni, så brødet ligner en ballon. Lommen er perfekt til dejlig sprød salat, grøntsager og skinke. Nem og lækker mad, når man har været på rejse hele dagen.



Kredsplads: FDF Spandet-Roager
Der er bestilt mad til: 25 personer
Tidspunkt: Mandag d. 11. juli



Dressing

1900 g		Fraiche 9%
100 g	1 bdt	Purløg
25 g	1 spsk	Salt
12,5 g	1,5 spsk	Peber, stødt

Fyld

1500 g	20 stk	Tomat
1250 g	4 stk	Agurk
1250 g		Majs, dåse
1250 g		Ærter, frost
1000 g	2,5 stk	Salat, iceberg
1000 g	5 stk	Peberfrugt, grøn
1000 g	5 stk	Peberfrugt, rød
1250 g		Hummus
1250 g		Skinke, tern

Pitabrød

4800 g	60 stk	Pitabrød
--------	--------	----------

Luftballonsbrød med fyld

Pitabrød er et hvedebrød bagt med gær i en meget varm ovn. Der opstår en lomme af varm luft indeni, så brødet ligner en ballon. Lommen er perfekt til dejlig sprød salat, grøntsager og skinke. Nem og lækker mad, når man har været på rejse hele dagen.



Vulkangryde

Vulkangryde ligner en Chili sin Carne og er en skøn ret med lækre grøntsager, quinoa og bønner. Ved vulkanen serveres den med dampende, nybagte pandebrød.



Kredsplads: FDF Spandet-Roager

Der er bestilt mad til: 25 personer

Tidspunkt: Tirsdag d. 12. juli



Pandebrod

62,5 g	1 pk	Gær
1 l		Vand
75 g	4 spsk	Salt
56,25 ml	4 spsk	Olivenolie
1120 g		Hvedemel
250 ml	17 spsk	Olie, Raps

Vulkangryde

75 ml	5 spsk	Olie, Raps
11,25 g	1 spsk	Spidskommen
30 g	5 spsk	Paprika, stødt
37,5 g	12 fed	Hvidløg
50 g	5 stk	Chili, frisk
1250 g		Quinoa
1620 g		Kidneybønner
750 g	10 stk	Gulerødder
2500 g	6 ds	Hakkede tomater
625 g		Soltørrede tomater
1900 g		Majs, dåse
5 stk		Grøntsagsbouillonterninger
3,75 l		Vand

Vulkangryde

Vulkangryde ligner en Chili sin Carne og er en skøn ret med lækre grøntsager, quinoa og bønner. Ved vulkanen serveres den med dampende, nybagte pandebrød.



250 g		Chokolade, mørk
25 g	1 spsk	Salt
12,5 g	1,5 spsk	Peber, stødt

Vask hænder før du går i gang og sørg for et rent bord og rene redskaber. Start med at læse hele opskriften igennem.

Vulkangryde:

Riv gulerødder groft.

Varm olien op i en stor gryde/pande, tilsæt spidskommen, paprika, hakkede hvidløg og frisk finthakket chili (husk at tilpasse mængden af chili, tilsæt eventuelt mere senere). Steg det hele af i kort tid.

Tilsæt quinoa, bønner, gulerødder, hakkede tomater, soltørrede tomater, majs, grøntsagsbouillonterninger og vand. Bring det i kog og lad det simre til quinoaen er gennemkogt - det tager ca. 20 minutter.

Rør chokoladen i og lad det koge med et par minutter.

Smag til sidst retten til med salt og peber. Server vulkangryden med lune pandebrød til.

Pandebrød:

Rør gæren ud i vandet og tilsæt salt og olivenolie. Tilsæt melet lidt ad gangen mens dejen røres sammen med en ske.

Når dejen er rørt sammen stilles den til hævnning i 30 minutter med et viskestykke over skålen.

Tag en smule mel på hænderne og ud på bordet. Drys lidt mel ud over dejen og ælt den hurtigt sammen i skålen med den ene hånd. Del dejen i 10 stykker. Form små runde og flade brød ud af dejen og kom lidt olie på en pande. Når panden er varm bages brødene ved høj varme i 1-2 minutter på hver side.

Koldskål

Koldskål



Kredsplads: FDF Spandet-Roager

Der er bestilt mad til: 25 personer

Tidspunkt: Tirsdag d. 12. juli



Kammerjunker

1500 g 5 ps Kammerjunker

Koldskål

6,25 l Koldskål, færdig

Server!

Ørkenrisret med kylling

En lækker tanzaniansk ret (Pilau) med masser af krydderier, som minder os om jul – men typisk bruges i den varme aftensmad i østen og i Afrika. Retten er nem at tilberede over bål - og har masser af grøntsager og kylling, så alle bliver mætte.



Kredsplads: FDF Spandet-Roager
Der er bestilt mad til: 25 personer
Tidspunkt: Onsdag d. 13. juli



Risret

2500 g		Kyllingbryst i tern
250 ml	17 spsk	Olie, Raps
1000 g	10 stk	Løg
1250 g	6 stk	Peberfrugt, grøn
20 g	3 spsk	Kanel
20 g	2,5 spsk	Nelliker, stødt
18,75 g	2 spsk	Gurkemeje
1500 g	4 ds	Hakkede tomater
2500 g	6 ds	Kokosmælk
2000 g	27 dl	Basmatiris
6,25 stk		Grøntsagsbouillonterninger
3 l		Vand
50 g	5 bdt	Persille
2000 g	2,5 stk	Blomkål
125 g	6 spsk	Salt
20 g	2,5 spsk	Peber, stødt

Salat

2200 g	2,5 stk	Spidskål
1500 g	5 stk	Agurk
250 g	12 stk	Forårsløg

Ørkenrisret med kylling

En lækker tanzaniansk ret (Pilau) med masser af krydderier, som minder os om jul – men typisk bruges i den varme aftensmad i østen og i Afrika. Retten er nem at tilberede over bål - og har masser af grøntsager og kylling, så alle bliver mætte.



1250 g		Ærter, frost
--------	--	--------------

1250 g		Majs, dåse
--------	--	------------

Salatdressing

300 ml	20 spsk	Olivenolie
--------	---------	------------

150 ml	10 spsk	Balsamico, rød
--------	---------	----------------

12,5 g	1 spsk	Sennep
--------	--------	--------

75 g	5 spsk	Sirup
------	--------	-------

25 g	1 spsk	Salt
------	--------	------

12,5 g	1,5 spsk	Peber, stødt
--------	----------	--------------

Ørkenrisret med kylling

En lækker tanzaniansk ret (Pilau) med masser af krydderier, som minder os om jul – men typisk bruges i den varme aftensmad i østen og i Afrika. Retten er nem at tilberede over bål - og har masser af grøntsager og kylling, så alle bliver mætte.



Fremgangsmåde

"Vask hænder før du går i gang og sørg for et rent bord og rene redskaber. Start med at læse hele opskriften igennem.

Risret:

Brun kyllingeternene godt og tag dem af bålet. De sættes til side.

Rens og hak løg og peberfrugter.

Svits de hakkede løg og peberfrugt i lidt olie, til de bliver klare.

Tilsæt krydderier, hakkede tomater og lidt kokosmælk eller vand. Tilsæt kødet, og lad det hele simre et par minutter.

Hæld resten af væsken, grøntsagsbouillonterninger og risene i og rør godt rundt.

Retten skal nu koge på lavt blus i ca. 30 minutter – indtil risene er møre.

Tilsæt evt. mere vand løbende.

Hak persillen fint. Hak blomkål fint eller riv den på et rivejern. Tilsæt det retten og lad den stå i 2 min.

Smag til med salt og peber.

Dressing:

Olie, balsamico, sennep, sirup, salt og peber røres sammen til det tykner og samler sig til en ensartet væske.

Salat:

Kålen snittes fint.

Agurkerne skæres på den lange led og skræbes fri for midte og snittes i fine strimler eller rives på råkostjern.

Forårsløg skæres i tynde skiver.

Kål, agurk, forårsløg, ærter og majs blandes, og dressing hældes over.

Salaten trækker mindst 30 min før servering."

Fun fact:

Krydderierne fra østen og Afrika kom tidligere med skibe som landede hos os i Norden ved juletid, derfor bruger vi krydderierne i vores julekager – men tænk sig de samme krydderier hører hjemme i andres varme aftensmad.

Sumpens suppe med bacon

Ligner til forveksling den italienske minestrone-suppe, som er populær i hele verden. Minestrone kommer af det italienske 'minestra', som er en fyldig tyk suppe med tomater og grøntsager beriget med nudler, rodfrugter og bacon.



Kredsplads: FDF Spandet-Roager
Der er bestilt mad til: 25 personer
Tidspunkt: Torsdag d. 14. juli



Sumpens suppe

1500 g	15 stk	Løg
32,5 g	11 fed	Hvidløg
2000 g	27 stk	Gulerødder
1500 g	5 stk	Squash / Courgetter
2100 g		Bagekartofler
1250 g		Bacontern
2000 g	5 ds	Hakkede tomater
7,5 stk		Grøntsagsbouillonterninger
750 g		Suppenudler
17,5 g	3 spsk	Timian, tørret
17,5 g		Basilikum, tørret
25 g	4 spsk	Paprika, stødt
37,5 g	2 spsk	Salt
17,5 g	2 spsk	Peber, stødt

Tilbehør

3100 g	Franskbrød, sødmælk
--------	---------------------

Sumpens suppe med bacon

Ligner til forveksling den italienske minestrone suppe, som er populær i hele verden. Minestrone kommer af det italienske 'minestra', som er en fyldig tyk suppe med tomater og grøntsager beriget med nudler, rodfrugter og bacon.



Vask hænder før du går i gang og sørg for et rent bord og rene redskaber. Start med at læse hele opskriften igennem.

Rens alle grøntsager, skræl dem og skær dem i små tern. Steg bacon i en gryde til det får farve. Tilsæt grøntsagerne og fortsæt med at stege til alt er let brunt.

Tilsæt hakkede tomater, grøntsagsbouillonterninger og vand til det dækker 5 cm over grøntsagerne. Kog hele retten i 40 minutter.

Tilsæt nudler, timian, basilikum og paprika og kog videre i nogle minutter. Når nudlerne er færdige, er suppen færdig. Smag til med salt og peber.

Server suppen med brød til.