

Turmad Lækkerier

Grillede bananer.

Man skal bruge 1-2 bananer pr. person samt 3-4 stykker mørk chokolade pr. banan.

Bananen skal tilberedes med skræl på. Det kan være på en grill, over stormkøkkenet eller direkte i et bål. Bananen skal opvarmes godt igennem på alle sider ved enten at vende den på alle sider på grillen eller ved at have den direkte i gløderne eller over ilden. Man skal ikke være nervøs for at skrællen bliver helt sort. Den er stadig fin inden i. Når bananen er opvarmet tilpas meget, skæres en rille gennem skrællen og stort set gennem hele banankødet hvori de 3-4 stykker chokolade presses ned. Lad dem smelte lidt før den kan nydes.

Chokoladefondue.

Til 2-3 personer passer en stor plade Marabou meget godt. Det skal være den mørke. Tilbehøret kan variere over mange forskellige slags frugt, men ved ture af længere varighed samt vandreture, anbefales tørret frugt. Tørrede abrikoser eller ligendene. Frisk plukket frugt samt bær er også en rigtig god idé, såfremt årstid og lokalforhold tillader dette. På fjeldet er muldebær klart at anbefale.

Man tager den største trangia gryde og fylder med 3-4cm vand. Denne sættes over på lavt blus. Den lille gryde placeres oven i den store så den flyder rundt. Heri lægges chokoladen. Chokoladen smelter nu stille og roligt, men pas på ikke at give den for meget varme. Da ødelægges chokoladens fornemme smag og konsistens. 40C skulle være optimale temperatur. Man fatter nu sin gaffel og vender tilbehøret i chokoladen. Den spises med fordel direkte fra gryden for at undgå opvask samt spild af chokolade på tallerkner. Boun appetit.

Pandekager

Portioner/stk: 12 stk

Ingredienser :

3 æg

3 dl mel

4½ dl vand ell mælk

½ dl olie

1/4 tsk salt

2 spsk sukker

evt friskplukkede bær ell hyldeblomster

Fremgangsmåde :

Hæld væsken i gryden og pisk de øvrige ingredienser i. Pisk dejen jævn.

Varm panden godt op og bag pandekagerne, til de er gyldne på begge sider.

Tip: undlad sukker og tilsæt peber, friske krydderurter, så får du nogle gode madpandekager du kan servere med kødsovs, salat eller lynstegte grøntsager.

Turmad Lækkerier

Pandekager.

250 g mel
2 tsk sukker
½ tsk. Vanilie sukker
4½-5 dl mælk
3.- 4 æg
1 spsk (mørk) øl
lidt salt
1 spsk olie

Mel, sukker og vaniliesukker blandes sammen.

Mælken røres i melblandingen lidt efter lidt. Derefter tilsættes æg og salt, der røres stadig.

Olie og øl tilsættes til sidst, og der røres igen.

Opskriften er god at forberede hjemmefra og lige til at stege på trangia. Den er god til at hælde på en 1½ liters flaske eller lign.