

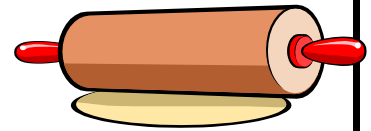
# Hjemkundskab

Klasse: Valghold

Dato: Uge 3

Emne: Mexico - Kylling med tortillas

Jan Thiemann



<p><b>Tortillas</b></p> <table><tr><td>250</td><td>gram</td><td>Hvedemel</td></tr><tr><td>250</td><td>gram</td><td>Majsmel</td></tr><tr><td>1½</td><td>tsk.</td><td>Salt</td></tr><tr><td>1</td><td>tsk.</td><td>Bagepulver</td></tr><tr><td>7</td><td>spsk.</td><td>Olie</td></tr><tr><td>3</td><td>dl.</td><td>Vand</td></tr></table>	250	gram	Hvedemel	250	gram	Majsmel	1½	tsk.	Salt	1	tsk.	Bagepulver	7	spsk.	Olie	3	dl.	Vand	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bland mel, salt og bagepulver i en skål. Tilsæt olie og vand og arbejd det sammen til en smidig dej.</li><li>2. Del dejen i 10 stykker og form hver del til en bolle. Rul hver bolle ud til en tynd plade, ca. 20 cm. i diameter.</li><li>3. Opvarm en stegepande. Bag hver tortilla på en tør pande til de har fået farve, ca. 2 minutter på hver side.</li><li>4. Under bagningen dannes der luftbobler i tortillaen. Tryk disse bobler ned med et rent viskestykke.</li><li>5. Læg de bagte tortillas oven på hinanden og pak dem ind i et viskestykke, så de holder sig varme og bløde.</li></ol>			
250	gram	Hvedemel																				
250	gram	Majsmel																				
1½	tsk.	Salt																				
1	tsk.	Bagepulver																				
7	spsk.	Olie																				
3	dl.	Vand																				
<p><b>Kylling i kuglegrill</b></p> <p>½ kylling ½ citron Smør 2 fed hvidløg Olie, salt, peber</p> <p><b>Salat til tortillas med kylling:</b></p> <p><b>Jeg køber noget salat, nogle tomater, Jalapenos, avocados og græsk yoghurt, så FIND PÅ..!</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fremgangsmåde Kyllingerne renses med køkkenrulle for vand og blod</li><li>• Tryk hvidløgsfeddene med den flade side af en stor kniv. Skær rodenden af og pil feddene.</li><li>• Brystskindet løsnes med en kniv og hvidløgene lægges ind, sammen med lidt smør</li><li>• Kyllingen gnides med citronsaft og salt .</li><li>• Lægges i en velsmurt bradepande, i ovnen på 200°. Steges ca. 35-40 time , til låret og vingen slipper.</li></ul>																					
<p><b>Pæretærte</b></p> <table><tr><td>3</td><td></td><td>Pærer</td></tr><tr><td>160</td><td>gram</td><td>Hvedemel</td></tr><tr><td>100</td><td>gram</td><td>Smør</td></tr><tr><td>100</td><td>gram</td><td>Sukker</td></tr><tr><td>¾</td><td>tsk.</td><td>Vanillesukker</td></tr><tr><td>1</td><td></td><td>Æg</td></tr><tr><td>½</td><td>spsk.</td><td>Vand</td></tr></table>	3		Pærer	160	gram	Hvedemel	100	gram	Smør	100	gram	Sukker	¾	tsk.	Vanillesukker	1		Æg	½	spsk.	Vand	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Smuldr smørret i melet, tilsæt sukker og vaniljesukker. Saml dejen med æg og vand.</li><li>2. Rul halvdelen af dejen ud og fordel den i en smurt tærteform.</li><li>3. Skæl pærerne, fjern kernehuset og del dem i halve. Fordel de seks halve pærer på bunden.</li><li>4. Rul resten af dejen ud og læg den over pærerne. Pensl med vand og drys med lidt sukker.</li><li>5. Bag tærten ved 200 grader C i ca. 30 minutter.</li><li>6. Server tærten lun med enten creme fraiche eller flødeskum</li></ol>
3		Pærer																				
160	gram	Hvedemel																				
100	gram	Smør																				
100	gram	Sukker																				
¾	tsk.	Vanillesukker																				
1		Æg																				
½	spsk.	Vand																				