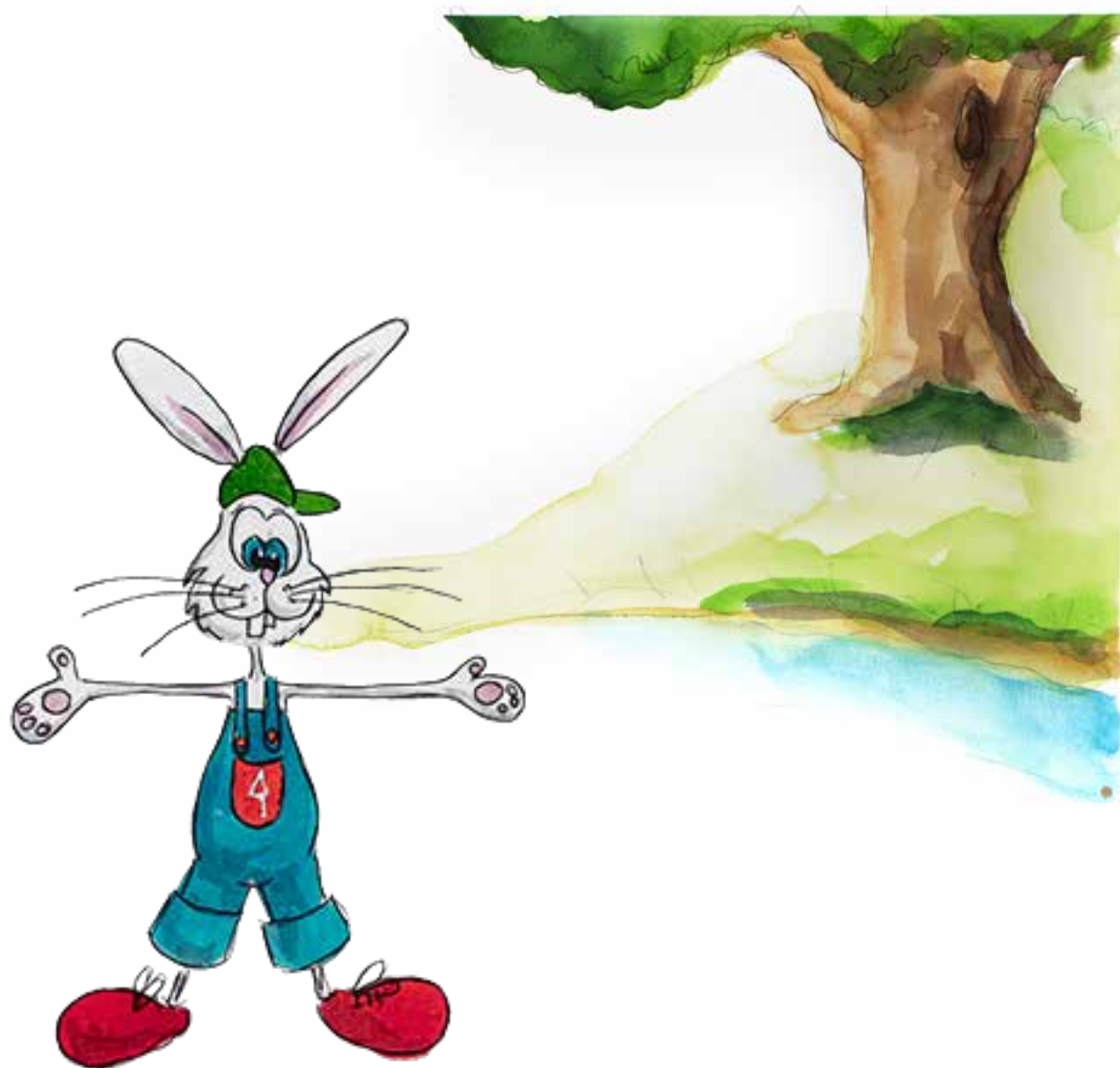




Miltons kogebog

Mad på bålet

Miltons S'mores



Milton smagte S'mores, da han besøgte Olivia i USA. Har du også lyst til at smage S'mores? De er ikke svære at lave. Men de kan være svære at spise. Man får nemlig let klistrede fingre eller poter. Pyt med det - Lad og komme i gang.

Du skal bruge:

- 2 mariekiks
- 1 skumfidus
- 1 stykke pålægschokolade mørk eller lys

Sådan gør du:

- Få hjælp af en voksen til at tænde et bål. Når der er gløder, er bålet klar.
- Sæt skumfidusen på et træspyd og grill den over bålet, til den er lysebrun.
- Læg ½ stykke pålægschokolade på en mariekiks.
- Læg den grillede skumfidus ovenpå.
- Læg ½ stykke pålægschokolade ovenpå skumfidusen.
- Læg nu den sidste mariekiks og din S'mores er klar.



Miltons bålbagte æbler

Det er superlækkert, at lave æbler i gløderne fra et bål.

Du skal bruge:

- 1 æble
- ½ spsk. smør
- 1 tsk. brun farin
- ½ tsk. kanel
- 1 spsk. rosiner
- 2 tsk. hakkede mandler

Tilbehør til æblet:

Vaniljeis eller 1 spsk. creme fraiche rørt med lidt vaniljesukker.

Sådan gør du:

Få hjælp af en voksen til at tænde et bål. Når der er gløder, er bålet klar.

Fjern forsigtigt kernehuset med en urtekniv, uden at skære hele vejen igennem.

Bland smør, kanel, farin, mandler og rosiner i en skål.

Kom blandingen ned i æblet.

Pak æblet i stanniol og læg det i gløderne.

Efter 15 - 20 minutter tages æblet ud af gløderne.

Spis æblet med vanilje creme fraiche eller vaniljeis.



Miltons æg i gløder

Det er lækkert og sundt med et morgenæg. Du kan også lave et æg på bålet.

Du skal bruge:

1 appelsin

1 æg

1 drys salt

Purløg eller ramsløg. Måske kan du finde det i haven eller i skoven.

Sådan gør du:

Få hjælp af en voksen til at tænde et bål. Når der er gløder, er bålet klar.

Skær appelsinen over, udhul den og spis kødet.

Slå ægget ud i den tomme appelsinskal og stil den ind i gløderne.

Efter 5 minutter tages ægget ud af gløderne.

Nyd det lune æg med salt og urter.



Miltons bagte kartofler

Det er supernemt, at lave en bagt kartofler i gløderne fra et bål.

Du skal bruge:

- 1 mellemstor kartoffel
- 1 spsk. smør
- 1 drys salt
- 1 drys purløg. Måske kan du finde det i haven.

Sådan gør du:

- Få hjælp af en voksen til at tænde et bål. Når der er gløder, er bålet klar.
- Vask kartoflen og prik den med en gaffel hele vejen rundt.
- Pak kartoflen i stanniol, og læg den ind i gløderne.
- Bag kartoflen ca. 40 minutter.
- Prik gennem staniolen med en skarp kniv. Mærk efter om den er blød indeni.
- Tag kartoflen ud af gløderne når den er blød indeni, så er den nemlig færdig.
- Spis kartoflen med en klat smør, purløg og et drys salt.



Miltons snobrød med gulerødder

Milton elsker gulerødder. Han river dem og kommer dem i sin snobrødsdej.

Til 10 snobrød skal du bruge:

500 g. hvedemel
25 g. gær
3 dl. vand
1 tsk. groft salt
1 spsk. olie
200 g. groft revet gulerod



Sådan gør du:

Rør gær og lunken vand sammen i en skål.
Kom salt, olie og gulerod i skålen og rør rundt.
Kom melet i skålen lidt ad gangen. Måske er det ikke alt melet, der skal bruges.
Ælt dejen. Den skal være blød og ikke hænge fast på fingrene, når man ælter den.
Lad dejen hæve i skålen, med et viskestykke over i ca. en time.

Få hjælp af en voksen til at tænde et bål, mens dejen hæver. Når der er kommet gode gløder uden flammer, er bålet klar. Det er dejen sikkert også.

Del dejen i 10 lige store stykker. Form hver dejklump til en pølse og sno den om snobrødspinden.
Bag snobrødet over gløderne, til det er brunt og sprødt hele vejen rundt.

