

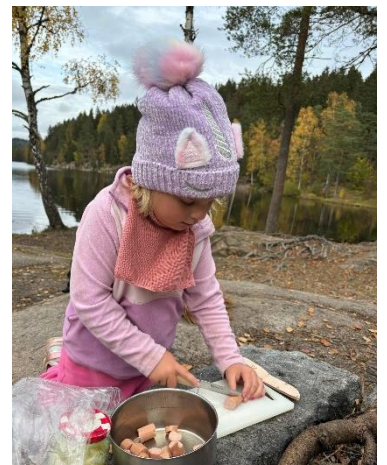
😊 Kittys turpølsegryte 😊

⇒ Kan lages med kvistbrenner + turkjele, eller med stormkjøkken.

Volumet blir cirka 1,2 liter når den er ferdig, og den er beregnet til 3-4 elever på 6. trinn.

Pakk med dere:

- 😊 Matolje til steking
- 😊 1 liten løk, finhakket
- 😊 4 grillpølser kuttet i cirka 0,5 cm tykke skiver
- 😊 Cirka 1 liter rent, friskt vann
- 😊 1 liten boks tomatpuré
- 😊 Krydder (kan blandes i en liten pose eller boks på forhånd):
 - ♥ 1 ts salt
 - ♥ 1 ts pepper
 - ♥ $\frac{1}{2}$ ts hvitløkspulver
 - ♥ Chilipulver eller tørket chili etter smak (kan sløyfes)
- 😊 3 dl makaroni
- 😊 **Enten:** kvistbrenner + kjele + håndtak til kjelen om den ikke har
- 😊 **Eller:** stormkjøkken
- 😊 Brensel + fyrstikker eller lighter!
- 😊 Stekespade
- 😊 Spiseskje + teskje til tomatpuré og krydder
- 😊 Serveringsredskap - for eksempel en stor skje
- 😊 Noe å spise av og med til alle på gruppa



Slik gjør du:

- ☺ Fyr opp kvistbrenner eller stormkjøkken, og ha en god dæsj med matolje i bunnen av kjelen.
- ☺ Stek løken til den begynner å bli blank, cirka 5 minutter. Rør om ofte.
- ☺ Ha i pølsebitene, og stek løk og pølsebiter sammen til pølsebitene begynner å bli brune. Rør om ofte.
- ☺ NB! Hvis varmen blir for høy, så kan dere ta den vekk fra varmekilden en stund, mens dere justerer temperaturen.
- ☺ Tilsett cirka 5 dl vann + 3 rause spiseskjeer tomatpuré. Rør godt om.
- ☺ Tilsett krydder etter smak og ønske. Ta hensyn til alle på gruppa.
- ☺ Kok opp, og la det koke i 2-3 minutter.
- ☺ Tilsett 3 dl makaroni og rør om.
- ☺ La gryta koke i cirka 10 minutter til, eller til makaronien er mør. Rør om av og til, og pass på å skrape godt ned i bunnen av kjelen så ikke makaronien brenner seg fast.
- ☺ Tilsett mer vann hvis gryta blir for tørr når makaronien koker.
- ☺ Servér og nytt!

Testet og
godkjent av Lea,
5 år! ♥



Når kjelen er tom, hell resten av vannet oppi kjelen og rør ut restene fra bunnen og kantene. Da blir kjelen lettere å vaske når du kommer hjem. Hvis du er ved et vann, så kan du også forvaske kjelen der. 😊