

Folieposer

- NEM BÅLMAD MED CYKELDRENGENE

INGREDIENSER

- Blandede rodfrugter fra frost
- Kartoffler
- Gulerødder
- Kantareller (kan udelades)
- Rødløg
- Hvidløg
- Olie
- Krydderier (salt, peber, aromat eller hvad du foretrækker)
- Tilbehør: Grillpølser

SÅDAN GØR DU

Skær gulerødder og kartofler i mindre stykker. Kom dem i en stor skål.

Skær løg i både og pres hvidløg og tilføj begge dele til skålen.

Tilføj rodfrugtsblandingen og revet ost til skålen.

Bland hele pærevællingen sammen.

FOLIEPOSER

Læg et stykke folie på bordet. Det skal være stort nok til at kunne nå rundt om din portion med lethed.

Læg en håndfuld grøntsagsblanding på foliet.

Hæld olie over blandingen, drys salt, peber og evt. andre krydderier.

Saml foliets hjørner over grøntsagerne, så der bliver dannet en løgformet pose med spids top.

Efterlad lidt luft i posen. Ryst posen, så grøntsager, olie og krydderier bliver blandede.

Herefter kan du sørge for at foliet ligger tæt omkring blandingen.

Fortsæt indtil grøntsagsblandingen er fordelt i folieposer.

Tip! Vi foretrækker at pakke det ind i et dobbeltlag, fordi varmen kan blive rimelig høj, når poserne ligger i gløderne, og så kan de blive brændte nederst.

TILBEREDNING

Læg dem i gløderne i 20-25 minutter.