

GRUPPE 1

## Blomkålsbarbeque med fritter og chilimayo

# Barbequesauce

### Det skal I bruge

#### Barbequesauce

2,5 dl ketchup  
1,5 dl olie  
2 spsk. brun farin  
2 spsk. æblecidereddike  
(kan erstattes af en anden  
lys edikke)  
1 spsk. dijonsennep  
1 tsk. røget paprika  
1 tsk. hvidløgpulver  
1 tsk. løgpulver  
1 tsk. chilipulver  
1 tsk. cayennepeber  
1 tsk. salt

### Sådan gør I

#### Barbequesauce

Kom alle ingredienserne i en skål, og pisk dem godt sammen.

Saucen skal bruges til at pensle blomkålene med.



GRUPPE 1

## Blomkålsbarbeque med fritter og chilimayo

# Blomkålsbarbeque

### Det skal I bruge

#### Blomkålsbarbeque

3 stk. blomkål  
4 dl hvedemel  
½ l vand  
3 tsk. hvidløgpulver  
3 tsk. løgpulver  
2 tsk. salt

### Sådan gør I

#### Blomkålsbarbeque

Forvarm ovnen til 220 grader varmluft.

Skær blomkålet i mindre buketter. Brug så meget af stilken som muligt.

Rør mel, vand, krydderier og salt sammen til en dej i en stor skål. Rør indtil dejen har en jævn konsistens og er uden klumper. Vend buketterne i dejen. Når hvert stykke er tildækket, lægges det på en bageplade med bagepapir.

Bag i ovnen i 15 minutter. Buketterne må ikke blive for brune. I kan eventuelt vende dem undervejs.

Tag buketterne ud af ovnen og pensl dem med rigeligt barbeque-sauce. Sæt buketterne tilbage i ovnen og bag dem i 5 minutter. De er færdige, når de er mørkegyldne og sprøde, og du let kan stikke en gaffel igennem dem.

Lad dem køle af på bagepladen i 10-12 minutter, inden de spises.



## Blomkålsbarbeque med friter og chilimayo

# Fritter

### Det skal I bruge

#### Fritter af søde kartofler

1 kg søde kartofler  
50 g majsstivelse  
neutral olie  
salt

Video

#### Skær fritter af søde kartoffel



### Sådan gør I

#### Fritter af søde kartofler

Forvarm ovnen til 220 grader.

Skræl eller skrub de søde kartofler. Skær dem i pomfritlignende stænger, og kom dem i en skål med vand. Lad dem ligge i vandet i ca. 15 minutter. Scan QR-kode og se hvordan.

Dræn kartoflerne for vand, og dup dem tørre.

Vend dem med olie og salt, og vend dem derefter i majsstivelse. Bank den overskydende majsstivelse af.

Kom bagepapir på en bageplade, og læg kartoflerne på bagepladen.

Bag dem i ovnen i ca. 20 minutter, til de er gyldne og sprøde.

Drys med lidt salt før servering.

## Blomkålsbarbeque med fritter og chilimayo

# Chilimayo

### Det skal I bruge

#### Chilimayo

1 dl æggeblommer  
2 spsk. æblecidereddike  
ca. 4 dl neutral olie  
1 tsk. chilipulver  
salt  
peber

Tilføj evt. frisk rød chili i små tern, hvis I har lyst.

### Sådan gør I

#### Chilimayo

Kom æggeblomme, æblecidereddike, salt og peber i en skål, og pisk til det ændrer farve og bliver luftigt. Scan QR-koden og se hvordan du pisker en mayo.

Hæld forsigtigt en tynd stråle olie ned i skålen, imens du pisker.

Når konsistensen er tyk og glat, er din mayo færdig.

Kom chilipulver i, og bland det godt sammen.

Smag til med salt, peber og æblecidereddike.



