

Kameldriverens yndlingsret

Tilføjet af Peter Karstrøm Vagning
fredag 03. august 2007

Nem mad? Lækker mad? Mad inspireret af spejdere? Så prøv Kameldriverens yndlingsret! Klik dig videre til opskriften.
Kameldriverens yndlingsret

Ingredienser:

1 pers.

4 pers.

8 pers.

Skinkekød i tern

100 g

400 g

800 g

50 g gulerødder

1 – 2 stk.

200 g

400 g

200 g kartofler

2 – 3 stk.

800 g

1,6 kg

Løg

¼

Margarine

Klat

Desuden:

- Vand tilsættes så det passer
- Salt, peber og paprika efter smag
- Evt. ketchup

Sådan gør du:

Gulerødder, kartofler og løg skæres i skiver, ikke for tykke (så skal de ikke koge så længe). I bunden lægges lidt margarine, derefter kartofler og kød. Til sidst gulerødder og løg. Krydder efter behag. Eventuelt tilsættes lidt ketchup. Hæld vand i så det næsten dækker det hele. Pakkes ind i stanniol og sættes på gløderne i 20 – 30 min. Velbekomme!

1 stor affaldssæk bruges til affald. De andre sække bruges som køkkenbord!