Kartoffelmad

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen
Faglige temaer: Værtskab
Kompetenceområder: Madlavning

Introduktion:
Kartoffelmaden - en smørrebrødsmad med kartoffel, som kan toppes med alverdens lækkerier. Denne opskrift er udviklet i tilknytning til undervisningsforløbet 'Værtskab, smag og måltider', der sætter fokus på værtskabets betydning for et måltid. I forløbet skal eleverne selv prøve at være værter og tilberede en kartoffelmad, der skal serveres for en anden. Her er opskriften på en kartoffelmad - hvordan ville du servere den?

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

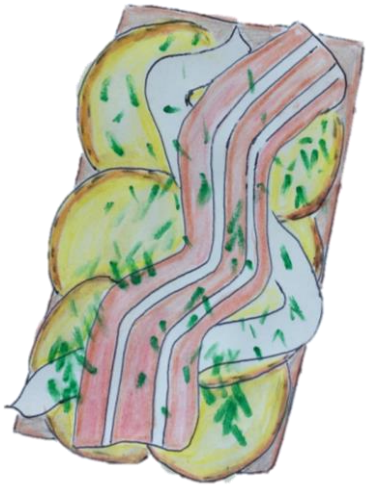
Kopiark

Kopiark:
Kartoffelmad (opskrift til fag med smag).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Kartoffelmad



Kartoffelmaden - en dansk lille klassiker. En smørrebrødsmad med kartoffel, som kan toppes med alverdens lækkerier.
Kartoffelmaden passer i næsten alle sammenhænge; på den gamle danske kro, den fine restaurant, på madpakken, den smarte café, derhjemme, i sommerhuset... Kartoffelmaden kan nydes med både venner, familie og alene.

Dette er en opskrift på fire kartoffelmadder, som kan serveres lige som I har lyst!

Ingredienser

- 10 kartofler
- 4 skiver rugbrød
- Lidt mayonnaise
- 4 spsk. purløg
- 1 tsk. salt og 1 tsk. peber
- 4 stykker (kalkun-)bacon (kan udelades)

Fremgangsmåde:

1. Skyl kartoflerne og læg dem i en gryde.
2. Dæk kartoflerne i gryden med vand og lad det simre i 10-20 minutter afhængig af størrelse. *Tip: Stik en urtekniv ned i kartoflen - hvis den går igennem, glat og uden modstand, er kartoflen mør.*
3. Hæld det varme vand fra kartoflerne.
4. Skyl kartoflerne med koldt vand i 1 minut.
5. Skær de kogte kolde kartofler i 1 cm tykke skiver.
6. Steg fire stykker bacon på medium varme til I finder det passende sprødt. Læg det på en tallerken, med et stykke køkkenrulle.
7. Hak purløg fint og læg det i en lille skål.
8. Læg fire skiver rugbrød ud på et skærebræt.
9. Læg kartoffelskiverne pænt på brødet.
10. Pres lidt mayonnaise over kartoffelmaden.
11. Drys kartoffelmaden kreativt med hakket purløg, lidt salt, lidt peber og evt. en skive bacon.
12. Sæt de fine kartoffelmadder på de valgte tallerkener.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv