

PRAKTISK ØVELSE: Tilberedning af kartofler

Kl. 9.30-11.00

ANALYTISK ØVELSE: TILBEREDNING AF KARTOFLER

I skal tilberede tre forskellige kartoffelretter. Hver ret skal tilberedes med tre slags kartofler: Faste, melede og voksagtige.

Når retterne er tilberedt skal I gå sammen med gruppen i nabokøkkenet og smage på retterne.

Udfyld det sensoriske skema for de seks retter.

KØKKENERNE 1, 3 og 5 SKAL LAVE:

Kogning af tre slags kartofler

1. Kog 200 g kartofler i let saltet vand indtil de næsten er møre
2. Sluk for varmen og lad dem trække færdige og afkøle i kogevandet

Suppe med tre slags kartofler

1. Skræl og snit et løg i tynde skiver
2. Sauter løget i en gryde med en smule olivenolie
3. Skyl 200g kartofler rigtig godt og skær dem i tynde skiver
4. Tilsæt kartoflerne til gryden og dæk med vand
5. Kog indtil kartoffelskiverne er helt møre og blend suppen
6. Tilsma suppen efter at I har udfyldt det sensoriske skema

Rösti med tre slags kartofler

1. Skyl 200g kartofler rigtig godt
2. Riv kartoflerne på den grove side af et rivejern
3. Pres de revne kartofler hårdt mellem hænderne så væsken drypper fra
4. Saml de tørre kartofler til en lille flad bøf og steg den på en varm pande i rigeligt olivenolie



NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Madkamp støttes af Nordea-fonden og udvikles og gennemføres af Madkulturen i samarbejde med professionshøjskolerne PH ABSALON, KP, UCL, UCN, UCSYD, VIA UC og skoler i hele landet.



VIA University
College



KØBENHAVNS
PROFESSIONS
HØJSKOLE



Ehvervsakademiet og
Professionshøjskole



PROFESSIONS
HØJSKOLEN
ABSALON

MAD KAMP

For et styrket
madkundskab

KØKKENERNE 2, 4 og 6 SKAL LAVE:

Kartoffelmos med tre slags kartofler

1. Skyl 200g kartofler rigtig godt
2. Skær kartoflerne i tynde skiver og dæk dem med vand i en gryde
3. Kog kartoflerne til de er helt møre
4. Hæld vandet fra kartoflerne, men gem gerne en lille smule
5. Rør kartoflerne med et piskeris indtil de er helt mosede
6. Juster konsistensen med lidt af kogevandet indtil alle tre mos har samme konsistens
7. Tilsmag mosen efter at I har udfyldt det sensoriske skema

Bagte kartofler af tre slags

1. Skyl 200g kartofler rigtig godt
2. Skær kartoflerne i både på tykkelse med en pegefinger
3. Vend bådene med olivenolie og fordel dem ud på en bageplade med bagepapir på
4. Bag kartoffelbådene ved 220 grader i ca. 35 min. indtil de er gyldne

Chips af tre slags kartofler

1. Skyl 200g kartofler rigtig godt
2. Snit kartoflerne i meget tynde skiver og læg dem i lunkent vand
3. Dryp skiverne rigtig godt af og steg dem i en medium-varm friture
4. Sørg for at have et låg til frituren eller gryden tæt på
5. Du kan sagtens fylde en god håndfuld kartofler i gryden og så røre rundt i dem med en gaffel
6. Tag kartoffelchipsene op af olien når de ikke længere bobler



NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Madkamp støttes af Nordea-fonden og udvikles og gennemføres af Madkulturen i samarbejde med professionshøjskolerne PH ABSALON, KP, UCL, UCN, UCSYD, VIA UC og skoler i hele landet.



VIA University
College



KØBENHAVNS
PROFESSIONS
HØJSKOLE



Ehvervsakademiet og
Professionshøjskole



PROFESSIONS
HØJSKOLEN
ABSALON

**MAD
KAMP**

For et styrket
madkundskab