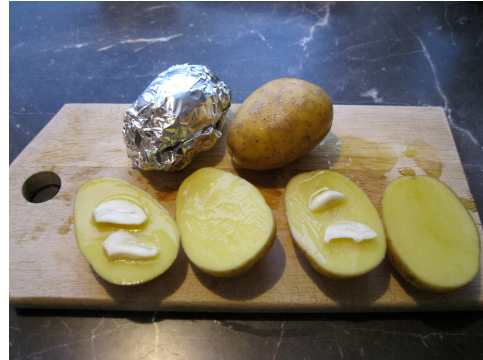




NEM CAMPINGMAD

Bagte kartofler på grill

1. Vask kartoflerne rene.
2. Skær dem igennem på den flade side.
3. Pensel overfladen med olivenolie og læg hvidløgsflager på.
4. Saml kartoffelen og pak den ind i folie.
5. Bag dem på grill - kul eller gas, som kan lave ovnfunktion.
6. Du kan mærke, om de er møre ved at stikke en kødnål gennem folien.



Hvis du laver kartoflerne (mellemstørrelse) sammen med kyllingelår, passer tiden sammen - 50 minutter til 1 time.

Kyllingelår i foliebakke

1. Dæk bunden af foliebakken med grønsager, fx rødløg i tykke skiver, porre, peberfrugt.
2. Skær skallen af 1 citron eller lime, og skær den i skiver.
3. Pil 2 hvidløgsfed og skær dem i tynde flager.
4. Læg citron og hvidløg ind under skindet.
5. Læg lårene på grønsagsbunden og hæld 1 dl hvidvin over.
6. Pensel lårene med olie og dit yndlingskrydderi. På billedet er det tørret esdragon.