



## Aftensmad – cowboydag.

Alle klynger laver aftensmad sammen på et fælles bålsted.

Det vil selvfølgelig være i orden, at lave en mere "børnevenlig" version af chili con carne, dette vil være op til den enkelte gruppe.

### Menu:

- Chili con carne
- Ris
- Fladbrød
- Nachos
- Creme fraise
- Guachemole/advocadocreame

### Opskrifter:

#### Chilli con carne:

Ingredienser til 10 personer

1250 g Oksekød, hakket ca. 10% fedt  
2-3 løg  
2 fed Hvidløg  
2,5 ds. Hakkede tomater, konserves  
2,5 ds. Hvide bønner i tomatsauce, bakedbeans konserves  
2,5 ds. Kidney bønner, konserves  
175 g. Tomatpure, koncentreret  
1 spsk Spidskommen  
2,5 tsk. Chili, stødt  
Salt og peber

Rist kødet. Pil løg og hvidløg, hak dem fint og vend dem i kødet. Tilsæt tomater og kog det igennem. Lad det simre i 5 min.

Tilsæt de to slags bønner, tomatpure og chillipulver. Kog retten igennem og smag til med salt og peber



### **Guachemole/advocadocreme:**

Ingredienser til 10 personer

- 5 stk Modne avocadoer
- 3 stk Finthakket salatløg
- 6 dl Creme fraise 18 %
- 2 tsk. Groft salt
- 2-3 fed Hvidløg
- 1 hel lille chili (eller stødt chili)
- ½ tsk koriander
- 1 tsk spidskommen

Flæk avocadoerne på langs og fjern stenene. Skrab "kødet" ud med en ske og mos med en gaffel. Tilsæt de øvrige ingredienser. Stil guacamolen tildækket i køleskabet i mindst 1 time. Lad avocado stenen blive i guacamolen indtil servering, for at beholde den grønne farve.

### **Fladbrød:**

Ingredienser til 12-15 brød

- 500 g Hvedemel
- 50 g Gær
- 3 dl vand
- 1 stk salt

Gæren opløses i lunkent vand. Mel og salt blandes, og der æltes grundigt, hvorefter dejen skal hvile i mindst én time. Dejen rulles ud i 12-15 kugler, der trykkes/rulles til meget tynde pandekager, ca. 10 millimeter. Brødene bages på en tør pande, eller en varm flad sten.