

---

# Kogebog Skovhytten 2015

---



Caesar van Pikerman, Prim Rosé, Henri von Snow  
Distrikt 2900  
August 2015

# Indhold

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Mandag</b>                       | <b>3</b>  |
| Coq au Vin . . . . .                | 4         |
| Løgssuppe . . . . .                 | 5         |
| Madbrød . . . . .                   | 6         |
| <b>Tirsdag</b>                      | <b>7</b>  |
| Morgenmad . . . . .                 | 31        |
| Carbonara . . . . .                 | 10        |
| Grøntsagssnacks og hummus . . . . . | 27        |
| 'Butter' Chicken . . . . .          | 12        |
| Blomkålssuppe . . . . .             | 14        |
| Madbrød . . . . .                   | 15        |
| <b>Onsdag</b>                       | <b>16</b> |
| Morgenmad . . . . .                 | 31        |
| Svamperisotto . . . . .             | 19        |
| Frukt . . . . .                     | 20        |
| Thai kylling . . . . .              | 21        |
| Kartoffel-/porresuppe . . . . .     | 22        |
| Madbrød . . . . .                   | 23        |
| <b>Torsdag</b>                      | <b>24</b> |
| Brunch . . . . .                    | 25        |
| Marokansk Magi . . . . .            | 26        |
| Grøntsagssnacks og hummus . . . . . | 27        |
| Festmiddag . . . . .                | 28        |
| Parisertoast . . . . .              | 29        |
| <b>Fredag</b>                       | <b>30</b> |
| Morgenmad . . . . .                 | 31        |

## Oversigt

|                  | Mandag     | Tirsdag                  | Onsdag                | Torsdag                           | Fredag   |
|------------------|------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------------------|----------|
| <b>Morgenmad</b> |            | Standard                 | Standard              | Brunch                            | Standard |
| Antal spisende   |            | 60                       | 60                    | 60                                | 60       |
| <b>Frokost</b>   |            | Carbonara                | Risotto + Salat       | Marokansk Magi                    |          |
| Antal spisende   |            | 60                       | 60                    | 60                                |          |
| <b>Snack</b>     |            | Grøntsagssnacks + Hummus | Frukt                 | Grøntsagssnack (+ Hummus)         |          |
| Antal spisende   |            | 60                       | 60                    | 60                                |          |
| <b>Aftensmad</b> | Coq au vin | Indisk helvede           | Thaikylling           | Kød, flødekartofler, bønnehelvede |          |
| Antal spisende   | 60         | 60                       | 60                    | 60                                |          |
| <b>Natmad</b>    | Løgssuppe  | Blomkålssuppe            | Kartoffel/-porresuppe | Toast/ostebrød                    |          |
| Antal spisende   | 60         | 60                       | 60                    | 60                                |          |

**Mandag**

| Tid            | Hvad               | Bemærkning   |  |
|----------------|--------------------|--------------|--|
| 10:00          | Ankomst til havnen |              |  |
| 10:00          | Øl ankommer        |              |  |
| <b>18:15</b>   | Aftensmad serveres |              |  |
| 19:00          | Russer i køkkenet  | Dalmatinerne |  |
| 19:00          | Kaosmøde           |              |  |
| <b>24:00</b> ~ | Natmad serveres    |              |  |

## Coq au Vin

| Aftensmad         | Antal deltagere       |                 | <b>60</b>       |              |                  |
|-------------------|-----------------------|-----------------|-----------------|--------------|------------------|
| Produkt           |                       |                 | Forbrug         | I alt        | Enhed            |
| <b>Coq au Vin</b> | <i>Bemærkninger</i>   | <i>Personer</i> |                 |              |                  |
| Bacontern         |                       |                 |                 | <b>1,35</b>  | <b>kg</b>        |
| Kyllingelår       |                       |                 |                 | <b>18</b>    | <b>kg</b>        |
| Smør              |                       |                 |                 | <b>0.225</b> | <b>kg</b>        |
| Mel               | <i>Jævning</i>        |                 |                 | <b>0.225</b> | <b>kg</b>        |
| Rødvin            |                       |                 |                 | <b>7,2</b>   | <b>L</b>         |
| Høseboullion      |                       |                 |                 | <b>9,9</b>   | <b>terninger</b> |
| Laurbærblade      |                       |                 |                 |              | <b>L</b>         |
| Rosmarin (frisk)  |                       |                 |                 |              | <b>bdt</b>       |
| Persille (frisk)  |                       |                 |                 |              | <b>bdt</b>       |
| Champignon        |                       |                 |                 | <b>2,7</b>   | <b>kg</b>        |
| Løg               |                       |                 |                 | <b>2.25</b>  | <b>kg</b>        |
| Gulerødder        |                       |                 |                 | <b>1.35</b>  | <b>kg</b>        |
| Hvidløg           | <i>10 fed pr. stk</i> |                 |                 | <b>2.25</b>  | <b>stk</b>       |
| <b>Tilbehør</b>   | <i>Bemærkninger</i>   | <i>10</i>       | <i>Personer</i> |              |                  |
| Kartofler         |                       |                 | 4               | <b>24</b>    | <b>kg</b>        |
| Mælk              |                       |                 | 0,5             | <b>3</b>     | <b>L</b>         |
| Smør              |                       |                 | 0,25            | <b>1.5</b>   | <b>kg</b>        |

## Løgsuppe

| Natmad           | Antal deltagere                |    | 60              |         |               |           |
|------------------|--------------------------------|----|-----------------|---------|---------------|-----------|
| Produkt          |                                |    |                 | Forbrug | I alt         | Enhed     |
| <b>Løgsuppe</b>  | <i>Bemærkninger</i>            | 8  | <i>Personer</i> |         |               |           |
| Løg              | <i>100 g. per stk.</i>         |    |                 | 0,6     | <b>4,5</b>    | kg        |
| Hvidløg          | <i>10 fed per stk.</i>         |    |                 | 0,4     | <b>3,0</b>    | stk       |
| Smør             |                                |    |                 | 0,060   | <b>0,450</b>  | kg        |
| Hvedemel         |                                |    |                 | 0,020   | <b>0,15</b>   | kg        |
| Hønseboullion    | <i>1 terning til 0,5 liter</i> |    |                 | 4       | <b>30</b>     | terninger |
| Vand             | <i>Til boullion</i>            |    |                 | 2       | <b>15</b>     | l         |
| Madlavningsfløde |                                |    |                 | 0,25    | <b>1,8</b>    | l         |
| Revet muskatnød  |                                |    |                 |         | <b>tilpas</b> |           |
| Salt             |                                |    |                 |         | <b>tilpas</b> |           |
| Peper            |                                |    |                 |         | <b>tilpas</b> |           |
| <b>Ostebrød</b>  | <i>Bemærkninger</i>            | 10 | <i>Personer</i> |         |               |           |
| Revet Mozarella  |                                |    |                 | 0,300   | <b>1,8</b>    | kg        |

### Løgsuppe

- Påbegyndes senest 1,5 timer før.
- Skær løg og hvidløg i skiver
- Varm smør i gryde og tilsæt løg. Drys med salt.
- Blancher løgene.
- Tag løggene af blusset og tilsæt mel. Rør rundt.
- Hæld boullion til løgene og lad den koge op.
- Tilsæt fløde og lad den atter koge op.
- Smag til med salt, peper og revet muskatnød.
- Lad suppen koge i 10 min ved mellem varme.
- Servér!

### Ostebrød

- Lav madbrød som på næste side.
- Tilsæt ost.
- Bund og hav det for vildt.

## Madbrød

Det virker umiddelbart som en plan at lave dobbelt portion første aften og se hvor langt det rækker.

| Produkt         | Forbrug | I alt       | Enhed     |
|-----------------|---------|-------------|-----------|
| <b>Madbrød</b>  |         |             |           |
| Hvedemel        | 0,70    | <b>7,00</b> | <b>kg</b> |
| Mælk            | 0,40    | <b>4,00</b> | <b>L</b>  |
| Naturel yoghurt | 0,10    | <b>1,00</b> | <b>L</b>  |
| Olie            | 0,15    | <b>1,50</b> | <b>L</b>  |
| Sukker          | 0,01    | <b>0,10</b> | <b>kg</b> |
| Salt            | 0,01    | <b>0,10</b> | <b>kg</b> |
| Gær             | 0,05    | <b>0,50</b> | <b>kg</b> |

## Madbrød

- Tænd ovnen på 225 grader
- Lun mælken og rør salt sukker og gær ud heri.
- Tilsæt yoghurt og halvdelen af olien.
- Tilsæt melet lidt af gangen og ælt godt sammen til dejen slipper.
- Fordel på bageplader i 1cm tykke lag og pensl med resten af olien.
- Bag i ca. 20 min.

**Tirsdag**

| Tid            | Hvad                | Bemærkning    | Ansvarlig |
|----------------|---------------------|---------------|-----------|
| 08:00          | Hyttebumser står op |               |           |
| 08:15          | Russer i køkkenet   | Disktrikt 300 |           |
| <b>09:15</b>   | Morgenmad serveres  |               |           |
| 10:00          | Russer i køkkenet   | Elverne       |           |
| 10:00          | Kaosmøde            |               |           |
| 12:30          | Russer i køkkenet   | Bikerne       |           |
| <b>13:00</b>   | Frokost serveres    |               |           |
| 13:45          | Russer i køkkenet   | Analrytterne  |           |
| 17:30          | Russer i køkkenet   | Djævler       |           |
| <b>18:00</b>   | Aftensmad serveres  |               |           |
| 18:45          | Russer i køkkenet   | Hiphop        |           |
| 19:00          | Kaosmøde            |               |           |
| <b>24:00</b> ~ | Natmad serveres     |               |           |



## Morgenmad

| Morgenbrød          | Antal deltagere      | <b>60</b>       |  |         |             |       |
|---------------------|----------------------|-----------------|--|---------|-------------|-------|
| Produkt             |                      |                 |  | Forbrug | I alt       | Enhed |
| <b>Morgenboller</b> | <i>20</i>            | <i>Personer</i> |  |         |             |       |
| Hvedemel            |                      |                 |  | 2,10    | <b>6,3</b>  | kg    |
| Mælk                |                      |                 |  | 0,75    | <b>2,25</b> | L     |
| Olie                |                      |                 |  | 0,15    | <b>0,45</b> | L     |
| Sukker              | <i>14 g per spks</i> |                 |  | 0,08    | <b>0,24</b> | kg    |
| Solsikkekerner      | <i>10 g per spsk</i> |                 |  | 0,07    | <b>0,21</b> | kg    |
| Havregryn           |                      |                 |  | 0,30    | <b>0,90</b> | kg    |
| Gær                 |                      |                 |  | 0,05    | <b>0,15</b> | kg    |

| Morgenmad       | Antal deltagere | <b>60</b>       |  |         |             |       |
|-----------------|-----------------|-----------------|--|---------|-------------|-------|
| Produkt         |                 |                 |  | Forbrug | I alt       | Enhed |
| <b>Standard</b> | <i>10</i>       | <i>personer</i> |  |         |             |       |
| Havregryn       |                 |                 |  | 0,15    | <b>0,90</b> | kg    |
| Cornflakes      |                 |                 |  | 0,12    | <b>0,72</b> | kg    |
| Marmelade       |                 |                 |  | 0,15    | <b>0,90</b> | kg    |
| Smør            |                 |                 |  | 0,15    | <b>0,90</b> | kg    |
| Ost             |                 |                 |  | 0,13    | <b>0,78</b> | kg    |
| Mælk            |                 |                 |  | 1,00    | <b>6</b>    | L     |
| Frugt yoghurt   |                 |                 |  | 1,00    | <b>6</b>    | L     |
| Kaffe           |                 |                 |  | 0,06    | <b>0,36</b> | kg    |
| Te              |                 |                 |  | 0,80    | <b>4,80</b> | breve |
| Sukker          |                 |                 |  | 0,08    | <b>0,48</b> | kg    |
| Spegepølse      |                 |                 |  | 0,08    | <b>0,48</b> | kg    |

### Morgenboller

- Hæv natten over.
- Form til små boller iført latex handsker smurt i olie.
- Hæv i 15 min. og bag i 15-20 min. ved 200°.

### Morgenmad

- Sæt kaffe og vand til te over.
- Cornflakes og havregryn hældes i skåle.
- Sukker fordeles i skåle.
- Ost skæres i skiver og anrettes på fade.
- Spegepølse skæres og anrettes på fade.
- Hæld kaffe og te på kander.
- Marmelade fordeles i skåle.
- Fordel boller og rugbrød i skåle.
- Anret smør på tallerkner.
- Server overstående, mælk og yoghurt.
- Husk boller uden mælk skal gemmes!

## Spaghetti Carbonara

*Der var jo ikke tid til bukser eller noget...*

| Frokost          | Antal deltagere        |    | 60              |         |             |            |
|------------------|------------------------|----|-----------------|---------|-------------|------------|
| Produkt          |                        |    |                 | Forbrug | I alt       | Enhed      |
| <b>Carbonara</b> | <i>Bemærkninger</i>    | 20 | <i>Personer</i> |         |             |            |
| Pasta            |                        |    |                 | 2,50    | <b>7,5</b>  | <b>kg</b>  |
| Løg              | <i>100 g. per stk.</i> |    |                 | 0,70    | <b>2,1</b>  | <b>kg</b>  |
| Bacontern        |                        |    |                 | 1,25    | <b>3,75</b> | <b>kg</b>  |
| Broccoli         |                        |    |                 | 4,00    | <b>12</b>   | <b>stk</b> |
| Fløde            |                        |    |                 | 1,00    | <b>3,00</b> | <b>L</b>   |
| Hvidvin          |                        |    |                 | 0,70    | <b>2,1</b>  | <b>L</b>   |
| Parmesan         |                        |    |                 | 0,20    | <b>0,6</b>  | <b>kg</b>  |
| Persille, frisk  |                        |    |                 | 1,00    | <b>4</b>    | <b>bdt</b> |

### Pasta

- Kog pastaen. Husk salt!

### Spaghetti Carbonara

- Påbegyndes 2 timer før servering
- Allergikere skal have en portion uden bacon.
- Pil løgene og hak fint.
- Rens og del broccolien i små buketter.
- Svits bacontern og løg i gryde. Tilsæt broccoli og svits med.
- Tilsæt hvidvin og kog let ind i ca. 10 min.
- Tilsæt fløde og revet parmesan.
- Smag til med salt og peber.
- Den kogte pasta tilsættes og der blandes godt sammen!
- Tilsæt hakket persille, bland og server straks.

## Grøntsagssnacks m. hummus

| Snack         | Antal deltagere     |    | 60              |         |       |           |
|---------------|---------------------|----|-----------------|---------|-------|-----------|
| Produkt       |                     |    |                 | Forbrug | I alt | Enhed     |
| <b>Snacks</b> | <i>Bemærkninger</i> | 10 | <i>Personer</i> |         |       |           |
| Gulerødder    | 80 g. per stk.      |    |                 | 0,70    | 4     | kg        |
| Agurk         |                     |    |                 | 1,33    | 8     | stk       |
| Bladselleri   |                     |    |                 | 0,50    | 3     | stk       |
| Kikærter      |                     |    |                 |         | 2     | kg        |
| Peanut butter |                     |    |                 |         | 1     | stk       |
| Citron        |                     |    |                 |         | 3     | stk       |
| Feta          |                     |    |                 |         | 1     | kg        |
| Olivenolie    |                     |    |                 |         | 2     | håndfulde |

### Snacks

- Allergikere?
- Gulerødderne skrælles.
- Grøntsager skæres i stænger.

## Indisk Helvede / Butter Chicken

| Aftensmad          | Antal deltagere <b>60</b>  |                    | Forbrug | I alt           | Enhed       |
|--------------------|----------------------------|--------------------|---------|-----------------|-------------|
| Produkt            |                            |                    |         |                 |             |
| <b>Marinade</b>    | <i>Bemærkninger</i>        | <i>10 Personer</i> |         |                 |             |
| Korianderfrø       | <i>Pas på!</i>             |                    | 3       | <b>18</b>       | spsk        |
| Spidskommen, stødt | <i>Pas på!</i>             |                    | 3       | <b>18</b>       | tsk         |
| Tørret chili       | <i>Pas på!</i>             |                    | 3       | <b>18</b>       | tsk         |
| Kardemommekapsler  | <i>Pas på!</i>             |                    | 2       | <b>12</b>       | stk         |
| Garam Masala       | <i>Hjemmelavet!</i>        |                    | 6       | <b>36</b>       | tsk         |
| Hvidløg            | <i>10 fed per stk.</i>     |                    | 1       | <b>6</b>        | stk         |
| Ingefær            |                            |                    | 5       | <b>30</b>       | cm(?)       |
| Tomatpuré          | <i>Stor dåse = 0.14 kg</i> |                    | 0.14    | <b>0.84</b>     | kg          |
| Yoghurt, naturel   |                            |                    | 0.5     | <b>3</b>        | L           |
| Kylling            |                            |                    | 1.5     | <b>9</b>        | kg          |
| Løg                |                            |                    | 1       | <b>6</b>        | kg          |
| Smør, usaltet      |                            |                    | 0.2     | <b>1.2</b>      | kg          |
| Laurbærblade       |                            |                    |         | <b>håndfuld</b> | enhedsløs   |
| Piskefløde         |                            |                    | 0.5     | <b>3</b>        | L           |
| Hønsboullion       |                            |                    | 1       | <b>6</b>        | terning(er) |
| <b>Tilbehør</b>    | <i>Bemærkninger</i>        | <i>10 Personer</i> |         |                 |             |
| Ris                |                            |                    | 1,50    | <b>10</b>       | kg          |
| Lime               |                            |                    | 2       | <b>12</b>       | stk         |

### Butter Chicken

- Kom korianderfrø, spidskommen, hele peberkorn og små tørrede chulier i en morter og stød til pulver
- Hæld yoghurt og tomatpuré i en stor skål, tilsæt de stødte krydderier sammen med garam masala
- Riv de pillede hvidløgsfed og ingefær meget fint og kom det i skålen.
- Stød kardemommekapslerne i en morter og ryst frøene ud. Tilsæt dem sammen med salt og rør det grundigt sammen.
- Skær kyllingen i stykker.
- Læg kødstykkerne ned i yoghurten og rør det hele godt sammen. Lad det trække i 15 min.
- Hak løgene meget fint.
- Smelt smørret i en bredbundet gryde sammen med olie. Kom de hakkede løg i og brun dem let.

- Kom kyllingekødet og marinaden ved.
- Skru ned for varmen og sted det i 10-15 min. Farven på marinaden vil blive gyldenorange.
- Hæld vandet ved og tilsæt laurbærblade.
- Lad retten småkoge i 30 minutter under jævnlig omrøring.
- Kom fløden ved og lad det hele koge i små 10-12 minutter under låg.
- Lav ris!

Primrose: Tilføj Garam Masala opskrift?

Primrose: Husk MORDER!

## Blomkålssuppe

| Aftensmad            | Antal deltagere        | <b>60</b>         |         |               |                    |  |
|----------------------|------------------------|-------------------|---------|---------------|--------------------|--|
| Produkt              |                        |                   | Forbrug | <b>I alt</b>  | <b>Enhed</b>       |  |
| <b>Blomkålssuppe</b> | <i>Bemærkninger</i>    | <i>6 Personer</i> |         |               |                    |  |
| Blomkål              |                        |                   | 1,5     | <b>15</b>     | <b>stk</b>         |  |
| Løg                  |                        |                   | 0,1     | <b>1,0</b>    | <b>kg</b>          |  |
| Hønsboullion         | <i>20 L fond i alt</i> |                   | 4       | <b>40</b>     | <b>terning(er)</b> |  |
| Fløde                |                        |                   | 0.2     | <b>2</b>      | <b>L</b>           |  |
| Persille, frisk      |                        |                   | 1       | <b>10</b>     | <b>bdt.</b>        |  |
| Salt og Peber        |                        |                   |         | <b>tilpas</b> |                    |  |

### Blomkålssuppe

- Skær blomkål i buketter, læg halvdelen til side at komme i til sidst
- Hak løg, og svits dem til de er gyldne i en stor gryde
- Steg halvdelen af blomkålen sammen med løgene i et par minutter. Blomkålen må ikke blive brun!
- Hæld boullionen over og kog blomkålen til de er møre og kan blendes.
- Hvis muligt blend suppen! (Ellers mos groft med en stor ske)
- Tilsæt resten af blomkålen, og varm dem igennem (2-3 min) inden servering så de er aldente.

## Madbrød

Det virker umiddelbart som en plan at lave dobbelt portion første aften og se hvor langt det rækker.

| Madbrød         | Antal deltagere      | <b>60</b> |                 |         |              |              |
|-----------------|----------------------|-----------|-----------------|---------|--------------|--------------|
| Produkt         |                      |           |                 | Forbrug | <b>I alt</b> | <b>Enhed</b> |
| <b>Madbrød</b>  | <i>Bemærkninger</i>  | <i>6</i>  | <i>Personer</i> |         |              |              |
| Hvedemel        |                      |           |                 | 0,70    | <b>7,00</b>  | <b>kg</b>    |
| Mælk            |                      |           |                 | 0,40    | <b>4,00</b>  | <b>L</b>     |
| Naturel yoghurt |                      |           |                 | 0,10    | <b>1,00</b>  | <b>L</b>     |
| Olie            |                      |           |                 | 0,15    | <b>1,50</b>  | <b>L</b>     |
| Sukker          | <i>14 g per spks</i> |           |                 | 0,01    | <b>0,10</b>  | <b>kg</b>    |
| Salt            | <i>4 g per tsk</i>   |           |                 | 0,01    | <b>0,10</b>  | <b>kg</b>    |
| Gær             |                      |           |                 | 0,05    | <b>0,50</b>  | <b>kg</b>    |

## Madbrød

- Tænd ovnen på 225 grader
- Lun mælken og rør salt sukker og gær ud heri.
- Tilsæt yoghurt og halvdelen af olien.
- Tilsæt melet lidt af gangen og ælt godt sammen til dejen slipper.
- Fordel på bageplader i 1cm tykke lag og pensl med resten af olien.
- Bag i ca. 20 min.



**Onsdag**

| Tid            | Hvad                          | Bemærkning   | Ansvarlig |
|----------------|-------------------------------|--------------|-----------|
| 07:00          | Minimum én hyttebums står op  |              |           |
| 07:10          | Kaosmøde                      |              |           |
| 07:45          | Resten af hyttebumser står op |              |           |
| 08:00          | Andre vektorer ankommer       |              |           |
| 08:10          | Russer i køkkenet             | Mario        |           |
| <b>09:10</b>   | Morgenmad serveres            |              |           |
| 9:55           | Russer i køkkenet             | Dalmatinerne |           |
| 12:10          | Russer i køkkenet             | Spartanerne  |           |
| <b>12:30</b>   | Frokost serveres              |              |           |
| 13:15          | Russer i køkkenet             | Elverne      |           |
| 17:30          | Russer i køkkenet             | Bikerne      |           |
| <b>18:00</b>   | Aftensmad serveres            |              |           |
| 18:45          | Russer i køkkenet             | Analrytterne |           |
| 18:45          | Kaosmøde                      |              |           |
| <b>24:00</b> ~ | Natmad serveres               |              |           |

## Morgenmad

| Morgenbrød          | Antal deltagere      | <b>60</b>       |  |         |             |       |
|---------------------|----------------------|-----------------|--|---------|-------------|-------|
| Produkt             |                      |                 |  | Forbrug | I alt       | Enhed |
| <b>Morgenboller</b> | <i>20</i>            | <i>Personer</i> |  |         |             |       |
| Hvedemel            |                      |                 |  | 2,10    | <b>6,3</b>  | kg    |
| Mælk                |                      |                 |  | 0,75    | <b>2,25</b> | L     |
| Olie                |                      |                 |  | 0,15    | <b>0,45</b> | L     |
| Sukker              | <i>14 g per spks</i> |                 |  | 0,08    | <b>0,24</b> | kg    |
| Solsikkekerner      | <i>10 g per spsk</i> |                 |  | 0,07    | <b>0,21</b> | kg    |
| Havregryn           |                      |                 |  | 0,30    | <b>0,90</b> | kg    |
| Gær                 |                      |                 |  | 0,05    | <b>0,15</b> | kg    |

| Morgenmad       | Antal deltagere | <b>60</b>       |  |         |             |       |
|-----------------|-----------------|-----------------|--|---------|-------------|-------|
| Produkt         |                 |                 |  | Forbrug | I alt       | Enhed |
| <b>Standard</b> | <i>10</i>       | <i>personer</i> |  |         |             |       |
| Havregryn       |                 |                 |  | 0,15    | <b>0,90</b> | kg    |
| Cornflakes      |                 |                 |  | 0,12    | <b>0,72</b> | kg    |
| Marmelade       |                 |                 |  | 0,15    | <b>0,90</b> | kg    |
| Smør            |                 |                 |  | 0,15    | <b>0,90</b> | kg    |
| Ost             |                 |                 |  | 0,13    | <b>0,78</b> | kg    |
| Mælk            |                 |                 |  | 1,00    | <b>6</b>    | L     |
| Frugt yoghurt   |                 |                 |  | 1,00    | <b>6</b>    | L     |
| Kaffe           |                 |                 |  | 0,06    | <b>0,36</b> | kg    |
| Te              |                 |                 |  | 0,80    | <b>4,80</b> | breve |
| Sukker          |                 |                 |  | 0,08    | <b>0,48</b> | kg    |
| Spegepølse      |                 |                 |  | 0,08    | <b>0,48</b> | kg    |

### Morgenboller

- Hæv natten over.
- Form til små boller iført latex handsker smurt i olie.
- Hæv i 15 min. og bag i 15-20 min. ved 200°.

### Morgenmad

- Sæt kaffe og vand til te over.
- Cornflakes og havregryn hældes i skåle.
- Sukker fordeles i skåle.
- Ost skæres i skiver og anrettes på fade.
- Spegepølse skæres og anrettes på fade.
- Hæld kaffe og te på kander.
- Marmelade fordeles i skåle.
- Fordel boller og rugbrød i skåle.
- Anret smør på tallerkner.
- Server overstående, mælk og yoghurt.
- Husk boller uden mælk skal gemmes!

## Svamperisotto

| Frokost               | Antal deltagere       |           | <b>60</b>       |         |               |                    |
|-----------------------|-----------------------|-----------|-----------------|---------|---------------|--------------------|
| Produkt               |                       |           |                 | Forbrug | I alt         | Enhed              |
| <b>Svamperisotto</b>  | <i>Bemærkninger</i>   | <i>6</i>  | <i>Personer</i> |         |               |                    |
| Champignon            |                       |           |                 | 0,5     | <b>5</b>      | <b>kg</b>          |
| Hvidløg               |                       |           |                 | 0,3     | <b>3</b>      | <b>stk</b>         |
| Løg                   |                       |           |                 | 0.1     | <b>1</b>      | <b>kg</b>          |
| Hønseboullion         | <i>9 L fond i alt</i> |           |                 | 3       | <b>18</b>     | <b>terning(er)</b> |
| Grødris               |                       |           |                 | 0.3     | <b>3</b>      | <b>kg</b>          |
| Parmesan              |                       |           |                 | 0.2     | <b>2</b>      | <b>kg</b>          |
| Persille, frisk       |                       |           |                 | 1       | <b>10</b>     | <b>bd.</b>         |
| Smør (til stegning)   |                       |           |                 | 0.1     | <b>1</b>      | <b>kg</b>          |
| Olie (til stegning)   |                       |           |                 |         | <b>tilpas</b> |                    |
| Salt og Peber         |                       |           |                 |         | <b>tilpas</b> |                    |
| <b>Salat</b>          | <i>Bemærkninger</i>   | <i>10</i> | <i>Personer</i> |         |               |                    |
| Tomater, store blomme |                       |           |                 | 5       | <b>30</b>     | <b>stk</b>         |
| Spinat pr. 10         |                       |           |                 | 0.25    | <b>1.5</b>    | <b>kg</b>          |
| Solsikkekerner        |                       |           |                 |         | <b>tilpas</b> |                    |
| Olie                  |                       |           |                 |         | <b>tilpas</b> |                    |
| Balsamico-eddikke     |                       |           |                 |         | <b>tilpas</b> |                    |

### Svamperisotto

- Skær champignonger i kvarte, og svits dem på en pande med olie (høj varme). Hak hvidløg og svits dem med.
- Gør boullion klar, og hav nok af det! Hav en dyb ske klar så der kan spædes med boullion.
- Hak løg og steg dem i halvdelen af smørret til de er gyldne i en stor gryde
- Kom risene ned i gryden og varm dem igennem så de suger lidt af smørret til sig. Rør kraftigt rundt!
- Spæd nu lidt boullion i gryden af gangen, og rør rundt samtidig. Risene må IKKE brænde på så der skal være nok væske i gryden hele tiden. Fortsæt kogningen under hyppig omrøring i 20 - 30 min indtil risene er møre.
- Tilsæt parmesan, ristede svampe og resten af smørret 10 min inden servering så risottoen bliver cremet.
- Lige inden servering tilsættes frisk hakket persille.

## Frugt

Bestil dobbelt portion så der er til busturen hjem.

| Snack         | Antal deltagere     | <b>60</b> |                 |         |              |              |
|---------------|---------------------|-----------|-----------------|---------|--------------|--------------|
| Produkt       |                     |           |                 | Forbrug | <b>I alt</b> | <b>Enhed</b> |
| <b>Snackz</b> | <i>Bemærkninger</i> | <i>1</i>  | <i>Personer</i> |         |              |              |
| Æbler         |                     |           |                 | 0,5     | <b>30</b>    | <b>stk</b>   |
| Bananer       |                     |           |                 | 0,5     | <b>30</b>    | <b>stk</b>   |
| Pærer         |                     |           |                 | 0,5     | <b>30</b>    | <b>stk</b>   |

## Thai Kylling

Jesus was a nigga

| Aftensmad           | Antal deltagere        |    | 60              |         |              |            |
|---------------------|------------------------|----|-----------------|---------|--------------|------------|
| Produkt             |                        |    |                 | Forbrug | I alt        | Enhed      |
| <b>Thai kylling</b> | <i>Bemærkninger</i>    | 5  | <i>Personer</i> |         |              |            |
| Kylling             |                        |    |                 | 0,83    | <b>10,00</b> | <b>kg</b>  |
| Grønne bønner       |                        |    |                 | 0,10    | <b>1,20</b>  | <b>kg</b>  |
| Solsikkeolie        | <i>15 mL per spsk</i>  |    |                 | 0,00    | <b>0,08</b>  | <b>L</b>   |
| Hvidløg             | <i>10 fed per stk.</i> |    |                 | 0,10    | <b>1,20</b>  | <b>stk</b> |
| Grøn karrypasta     | <i>5 g per tsk</i>     |    |                 | 0,02    | <b>0,24</b>  | <b>kg</b>  |
| Kokosmælk           |                        |    |                 | 0,40    | <b>4,80</b>  | <b>L</b>   |
| Fiskesauce          | <i>15 mL per spsk</i>  |    |                 | 0,00    | <b>0,15</b>  | <b>L</b>   |
| Brun farin          | <i>9 g per spsk</i>    |    |                 | 0,01    | <b>0,12</b>  | <b>kg</b>  |
| Limeblade           |                        |    |                 | 2,00    | <b>24</b>    | <b>stk</b> |
| <b>Tilbehør</b>     | <i>Bemærkninger</i>    | 10 | <i>Personer</i> |         |              |            |
| Ris                 |                        |    |                 | 1,50    | <b>9</b>     | <b>kg</b>  |

### Thai kylling

- Påbegyndes senest 4 timer
- **Allergikere!**
- Bønnerne koges i tre minutter i kogende vand, hvorefter de burde faste og ikke for bløde. Dræn og sæt de tørre bønner til side
- I wok, pande eller lignende, opvarm olie indtil det er meget varmt, smid herefter hviløg på panden og kog det indtil det er gyldent. Det bør maks. tage et par sekunder.
- Tilsæt karry pasta og lad det koge i et par sekunder.
- Tilsæt krydderier og (efter et stykke tid) kokosmælk - fortsæt opvarmning til det bobler.
- Tilsæt fiskesauze og sukker, herefter kylling, Skrue varmen ned, til det simer og lad det koge i ca. otte minutter.
- Hæld bønner i og lad varme i kokosmælken
- Tilsæt herefter revede limeblade og server med kogte ris.

## Kartoffel-/porresuppe

| Frokost                      | Antal deltagere        |    | 60              |         |              |             |
|------------------------------|------------------------|----|-----------------|---------|--------------|-------------|
| Produkt                      |                        |    |                 | Forbrug | I alt        | Enhed       |
| <b>Kartoffel/Porre suppe</b> | <i>Bemærkninger</i>    | 10 | <i>Personer</i> |         |              |             |
| Bagekartofler                |                        |    |                 | 1,20    | <b>7,2</b>   | kg          |
| Porre                        | <i>IKKE I SVESKE!!</i> |    |                 | 0,45    | <b>2,7</b>   | kg          |
| Løg                          | <i>100 g. per stk.</i> |    |                 | 0,45    | <b>3,15</b>  | kg          |
| Hvidløg                      | <i>10 fed per stk.</i> |    |                 | 0,12    | <b>0,72</b>  | stk         |
| Fløde                        |                        |    |                 | 0,045   | <b>0,27</b>  | L           |
| Hønsbouillon                 |                        |    |                 | 3,00    | <b>18,00</b> | terning(er) |
| Bacontern                    |                        |    |                 | 0,375   | <b>2,25</b>  | kg          |

### Kartoffel-Porre suppe

- Allergikere??
- Kartoffler, porrer, løg og hvidløg skrælles, renses og skæres i tern.
- Sættes over ca. tre timer før servering.
- Svits grøntsagerne i lidt olie.
- Tilsæt hønsbouillon terninger og vand til grøntsagerne er dækket.
- Koges 20 min. til grøntsagerne er møre.
- Steg imens bacon.
- Blend suppen.
- Tilsæt fløde smag til med salt og peber.

## Madbrød

Det virker umiddelbart som en plan at lave dobbelt portion første aften og se hvor langt det rækker.

| Madbrød         |                      | Antal deltagere |                 | <b>60</b> |             |       |
|-----------------|----------------------|-----------------|-----------------|-----------|-------------|-------|
| Produkt         |                      |                 |                 | Forbrug   | I alt       | Enhed |
| <b>Madbrød</b>  | <i>Bemærkninger</i>  | <i>6</i>        | <i>Personer</i> |           |             |       |
| Hvedemel        |                      |                 |                 | 0,70      | <b>7,00</b> | kg    |
| Mælk            |                      |                 |                 | 0,40      | <b>4,00</b> | L     |
| Naturel yoghurt |                      |                 |                 | 0,10      | <b>1,00</b> | L     |
| Olie            |                      |                 |                 | 0,15      | <b>1,50</b> | L     |
| Sukker          | <i>14 g per spks</i> |                 |                 | 0,01      | <b>0,10</b> | kg    |
| Salt            | <i>4 g per tsk</i>   |                 |                 | 0,01      | <b>0,10</b> | kg    |
| Gær             |                      |                 |                 | 0,05      | <b>0,50</b> | kg    |

## Madbrød

- Tænd ovnen på 225 grader
- Lun mælken og rør salt sukker og gær ud heri.
- Tilsæt yoghurt og halvdelen af olien.
- Tilsæt melet lidt af gangen og ælt godt sammen til dejen slipper.
- Fordel på bageplader i 1cm tykke lag og pensl med resten af olien.
- Bag i ca. 20 min.



**Torsdag**

| Tid           | Hvad                | Bemærkning             | Ansvarlig |
|---------------|---------------------|------------------------|-----------|
| 08:30         | Hyttebumser står op |                        |           |
| 08:40         | Russer i køkkenet   | Djævlerne              |           |
| <b>09:25</b>  | Morgenmad serveres  |                        |           |
| 10:10         | Russer i køkkenet   | Hiphop                 |           |
| 10:10         | Kaosmøde            |                        |           |
| 12:45         | Russer i køkkenet   | Mario                  |           |
| <b>13:15</b>  | Frokost serveres    |                        |           |
| 13:45         | Russer i køkkenet   | Dalmatinerne           |           |
| 16:15         | Russer i køkkenet   | Vi har dem i lang tid! |           |
| 17:30         | Kaosmøde            |                        |           |
| <b>19:30</b>  | Festmiddag serveres |                        |           |
| 21:00~        | Russer i køkkenet   | Elverne                |           |
| <b>00:30~</b> | Natmad serveres     |                        |           |

## Brunch

| Brunch          | Antal deltagere | <b>60</b>          |             |       |
|-----------------|-----------------|--------------------|-------------|-------|
| <b>Standard</b> |                 | <i>10 personer</i> |             |       |
| Havregryn       |                 | 0,15               | <b>0,90</b> | kg    |
| Cornflakes      |                 | 0,12               | <b>0,72</b> | kg    |
| Marmelade       |                 | 0,15               | <b>0,90</b> | kg    |
| Smør            |                 | 0,15               | <b>0,90</b> | kg    |
| Ost             |                 | 0,13               | <b>0,78</b> | kg    |
| Mælk            |                 | 1,00               | <b>6,0</b>  | L     |
| Frugt yoghurt   |                 | 1,00               | <b>6,0</b>  | L     |
| Kaffe           |                 | 0,06               | <b>0,36</b> | kg    |
| Te              |                 | 0,80               | <b>4,8</b>  | breve |
| Sukker          |                 | 0,08               | <b>0,48</b> | kg    |
| Spegepølse      |                 | 0,08               | <b>0,48</b> | kg    |
| <b>Brunch</b>   |                 | <i>10 personer</i> |             |       |
| Pølser          |                 | 5,33               | <b>32</b>   | stk   |
| Æg              |                 | 15,00              | <b>90</b>   | stk   |
| Bacontern       |                 | 0,40               | <b>2,4</b>  | kg    |

## Brunch

- Allergikere!
- Tænd ovnen på 200 °.
- Skær melon i både.
- Slå alle æggene ud i skåle, så de let kan fordeles.
- Svist bacontern og cocktailpølser og fordel i fade.
- Klæk æggene forsigtigt ud mellem bacon og pølser, så det bliver spejlæg ish.
- Bag til blommerne stadig er bløde i midten.
- Drys med salt og peber og server.
- Husk at drikke rigeligt med fernet fra morgenstunden.

## Marokansk Magi

| Frokost           | Antal deltagere        |    | 60              |         |        |         |
|-------------------|------------------------|----|-----------------|---------|--------|---------|
| Produkt           |                        |    |                 | Forbrug | I alt  | Enhed   |
| <b>Marokansk</b>  | <i>Bemærkninger</i>    | 4  | <i>Personer</i> |         |        |         |
| Løg               |                        |    |                 | 0,16    | 2,4    | kg      |
| Hvidløg           |                        |    |                 | 0,3     | 4,5    | stk     |
| Oksebov/tykkam    | <i>I rustikke tern</i> |    |                 | 0,8     | 10     | kg      |
| Oksebuillon       |                        |    |                 | 0,8     | 12     | l       |
| Paprika           |                        |    |                 |         | tilpas |         |
| Salt              |                        |    |                 |         | tilpas |         |
| Stødt koriander   |                        |    |                 |         | tilpas |         |
| Friske koriander  |                        |    |                 |         | tilpas |         |
| Stødt spidskommen |                        |    |                 |         | tilpas |         |
| Stødt ingefær     |                        |    |                 |         | tilpas |         |
| Frisk persille    |                        |    |                 |         | 5      | bdt     |
| Kanelstang        |                        |    |                 | 1       | 15*    | stænger |
| Sweet potatoes    | <i>Groftskårne</i>     |    |                 |         | 2,00   | kg      |
| Gulerødder        | <i>80 g. per. stk</i>  |    |                 | 0,32    | 4,80   | kg      |
| Hvidkål           | <i>I grove stykker</i> |    |                 | 0,25    | 3,75   | stk     |
| <b>Cous Cous</b>  | <i>Bemærkninger</i>    | 12 | <i>Personer</i> |         |        |         |
| Cous Cous         |                        |    | 1               |         | 5,0    | kg      |

Kanelstænger skalerer muligvis ikke.

### Marokansk Show

- Varm olien ved middel varme i en tagine eller gryde og svits løg heri nogle minutter.
- Skru helt op for varmen og brun kødet.
- Når kødet er brunet, skruer du så langt ned for varmen du kan, kommer krydderier og hvidløg i som svitses i 1-2 minut.
- Kom bouillon ved og lad retten simre i ca. 1 time og 15 min. Herefter kommer du abrikoserne ved, samt gulerødder og hvidkål oven på kødet og ladet det dampe i yderligere 15 min. eller til mørt.
- Pynt evt. med mandler og frisk koriander.

## Grøntsagssnacks m. hummus

| Snack         | Antal deltagere     |    | 60              |         |       |           |
|---------------|---------------------|----|-----------------|---------|-------|-----------|
| Produkt       |                     |    |                 | Forbrug | I alt | Enhed     |
| <b>Snacks</b> | <i>Bemærkninger</i> | 10 | <i>Personer</i> |         |       |           |
| Gulerødder    | 80 g. per stk.      |    |                 | 0,70    | 4     | kg        |
| Agurk         |                     |    |                 | 1,33    | 8     | stk       |
| Bladselleri   |                     |    |                 | 0,50    | 3     | stk       |
| Kikærter      |                     |    |                 |         | 2     | kg        |
| Peanut butter |                     |    |                 |         | 1     | stk       |
| Citron        |                     |    |                 |         | 3     | stk       |
| Feta          |                     |    |                 |         | 1     | kg        |
| Olivenolie    |                     |    |                 |         | 2     | håndfulde |

### Snacks

- Allergikere?
- Gulerødderne skrælles.
- Grøntsager skæres i stænger.

## Festmiddag

| Natmad                | Antal deltagere     | <b>60</b> |                 | Forbrug | I alt         | Enhed |
|-----------------------|---------------------|-----------|-----------------|---------|---------------|-------|
| Produkt               |                     |           |                 |         |               |       |
| <b>Steg</b>           | <i>Bemærkninger</i> | 10        | <i>Personer</i> |         |               |       |
| Oksecuvette           |                     |           |                 | 2       | <b>12</b>     | kg    |
| <b>Bønnesalat</b>     | <i>Bemærkninger</i> | 10        | <i>Personer</i> |         |               |       |
| Frosne grønne bølger  |                     |           |                 | 0.7     | <b>4,2</b>    | kg    |
| Rødløg                |                     |           |                 | 0.07    | <b>0,42</b>   | kg    |
| Æblecider eddike      |                     |           |                 | 0.05    | <b>0,30</b>   | l     |
| Olivenolie            |                     |           |                 | 0.05    | <b>0,30</b>   | l     |
| Solsikkekerner        |                     |           |                 | 0.10    | <b>0,60</b>   | l     |
| Feta                  |                     |           |                 |         | <b>1,40</b>   | kg    |
| Salt                  |                     |           |                 |         | <b>tilpas</b> |       |
| Peper                 |                     |           |                 |         | <b>tilpas</b> |       |
| <b>Flødekartofler</b> | <i>Bemærkninger</i> | 10        | <i>Personer</i> |         |               |       |
| Kartofler             |                     |           |                 | 3,5     | <b>21</b>     | kg    |
| Madlavningsfløde      |                     |           |                 | 1       | <b>6,0</b>    | l     |
| Mælk                  |                     |           |                 | 0,5     | <b>3,0</b>    | l     |
| Løg                   |                     |           |                 | 0,4     | <b>2,4</b>    | kg    |
| Hvidløg               |                     |           |                 | 1       | <b>6,0</b>    | kg    |
| Muskatnød             |                     |           |                 |         | <b>Tilpas</b> |       |
| Salt                  |                     |           |                 |         | <b>Tilpas</b> |       |
| Peper                 |                     |           |                 |         | <b>Tilpas</b> |       |
| Revet ost             |                     |           |                 |         | <b>1,4</b>    | kg    |

### Flødekartofler

- En time ved 200 grader.
- MERE END SIDSTE ÅR.
- MULIGVIS MINDRE PROMILLE.

## Parisertoast

| Natmad              |                     | Antal deltagere | <b>60</b>       |         |              |               |
|---------------------|---------------------|-----------------|-----------------|---------|--------------|---------------|
| Produkt             |                     |                 |                 | Forbrug | <b>I alt</b> | <b>Enhed</b>  |
| <b>Parisertoast</b> | <i>Bemærkninger</i> | <i>1</i>        | <i>Personer</i> |         |              |               |
| Toastbrød           |                     |                 |                 | 3       | <b>180</b>   | <b>skiver</b> |
| Skinke              |                     |                 |                 | 0,02    | <b>1,20</b>  | <b>kg</b>     |
| Ost                 |                     |                 |                 | 0,02    | <b>1,20</b>  | <b>kg</b>     |

### Parisertoast

- Servér ostebrød til allergikere, hvis der er noget til overs.

**Fredag**

| Tid          | Hvad                 | Bemærkning   | Ansvarlig |
|--------------|----------------------|--------------|-----------|
| 06:00        | Hyttebumser står op  |              |           |
| 06:10        | Russer i køkkenet    | Biker        |           |
| <b>07:00</b> | Morgenmad serveres   |              |           |
| 07:45        | Russer i køkkenet    | Analrytterne |           |
| 11:30        | Oprydning færdig     |              |           |
| 16:00        | Pant bliver afhentet |              |           |

## Morgenmad

| Morgenbrød          | Antal deltagere | 60       |  |         |             |       |
|---------------------|-----------------|----------|--|---------|-------------|-------|
| Produkt             |                 |          |  | Forbrug | I alt       | Enhed |
| <b>Morgenboller</b> | 20              | Personer |  |         |             |       |
| Hvedemel            |                 |          |  | 2,10    | <b>6,3</b>  | kg    |
| Mælk                |                 |          |  | 0,75    | <b>2,25</b> | L     |
| Olie                |                 |          |  | 0,15    | <b>0,45</b> | L     |
| Sukker              | 14 g per spks   |          |  | 0,08    | <b>0,24</b> | kg    |
| Solsikkekerner      | 10 g per spsk   |          |  | 0,07    | <b>0,21</b> | kg    |
| Havregryn           |                 |          |  | 0,30    | <b>0,90</b> | kg    |
| Gær                 |                 |          |  | 0,05    | <b>0,15</b> | kg    |

| Morgenmad       | Antal deltagere | 60       |  |         |             |       |
|-----------------|-----------------|----------|--|---------|-------------|-------|
| Produkt         |                 |          |  | Forbrug | I alt       | Enhed |
| <b>Standard</b> | 10              | personer |  |         |             |       |
| Havregryn       |                 |          |  | 0,15    | <b>0,90</b> | kg    |
| Cornflakes      |                 |          |  | 0,12    | <b>0,72</b> | kg    |
| Marmelade       |                 |          |  | 0,15    | <b>0,90</b> | kg    |
| Smør            |                 |          |  | 0,15    | <b>0,90</b> | kg    |
| Ost             |                 |          |  | 0,13    | <b>0,78</b> | kg    |
| Mælk            |                 |          |  | 1,00    | <b>6</b>    | L     |
| Frugt yoghurt   |                 |          |  | 1,00    | <b>6</b>    | L     |
| Kaffe           |                 |          |  | 0,06    | <b>0,36</b> | kg    |
| Te              |                 |          |  | 0,80    | <b>4,80</b> | breve |
| Sukker          |                 |          |  | 0,08    | <b>0,48</b> | kg    |
| Spegepølse      |                 |          |  | 0,08    | <b>0,48</b> | kg    |



### Morgenboller

- Hæv natten over.
- Form til små boller iført latex handsker smurt i olie.
- Hæv i 15 min. og bag i 15-20 min. ved 200°.

### Morgenmad

- Sæt kaffe og vand til te over.
- Cornflakes og havregryn hældes i skåle.
- Sukker fordeles i skåle.
- Ost skæres i skiver og anrettes på fade.
- Spegepølse skæres og anrettes på fade.
- Hæld kaffe og te på kander.
- Marmelade fordeles i skåle.
- Fordel boller og rugbrød i skåle.
- Anret smør på tallerkner.
- Server overstående, mælk og yoghurt.
- Husk boller uden mælk skal gemmes!



| Mål og vægt          | 1 tsk  | 1 spsk | 1 dl      | 1 liter |
|----------------------|--------|--------|-----------|---------|
| <b>Mel og gryn</b>   |        |        |           |         |
| Havregryn            | 2 g.   | 5 g.   | 35 g.     | 350 g.  |
| Hvedemel             | 3,5 g. | 10 g.  | 70 g.     |         |
| Kartofmel            |        | 8 g.   | 55 g.     | 525 g.  |
| Kokosmel             | 2 g.   | 6 g.   | 43 g.     | 430 g.  |
| Majsmel              |        |        | 65 g.     |         |
| <b>Sukker</b>        |        |        |           |         |
| Stødt melis (Sukker) | 4 g.   | 14 g.  | 90 g.     | 900 g.  |
| Flormelis            | 3 g.   | 8 g.   | 50 g.     |         |
| Farin                | 3 g.   | 9 g.   | 60 g.     | 600 g.  |
| Vanillesukker        | 3 g.   | 10 g.  |           |         |
| <b>Æg</b>            |        |        |           |         |
| 1 æg vejer 60-80 g   |        |        |           |         |
| Æggeblomme           |        |        | ca. 5 stk |         |
| Æggehvide            |        |        | ca. 3 stk |         |
| <b>Fedtstof</b>      |        |        |           |         |
| Olie                 |        |        | 90 g.     |         |
| Smør, hårdt          | 5 g.   | 15 g.  | 95 g.     |         |
| Smør, smeltet        | 4 g.   | 13 g.  | 90 g.     |         |
| <b>Hævemidler</b>    |        |        |           |         |
| Bagepulver           | 5 g.   | 15 g.  | 100 g.    |         |
| Natron               | 5 g.   | 15 g.  | 100 g.    | 1000 g. |
| <b>Krydderier</b>    |        |        |           |         |
| Kanel, stødt         | 2,5 g. | 7 g.   | 50 g.     |         |
| Kardemomme, stødt    | 2,1 g. | 6 g.   | 42 g.     |         |
| Karry, stødt         | 2,5 g. | 7 g.   | 50 g.     |         |
| Nelliker, stødt      | 2,7 g. | 8 g.   | 54 g.     |         |
| Paprika, stødt       | 2,3 g. | 6 g.   | 46 g.     |         |
| Peber, stødt         | 3 g.   | 8 g.   | 60 g.     |         |
| Salt, fint           | 6 g.   | 18 g.  | 120 g.    | 1200 g. |
| Salt, groft          | 4 g.   | 12 g.  | 80 g.     | 800 g.  |
| <b>Forskelligt</b>   |        |        |           |         |
| Kakao                | 2.25   | 6 g.   | 45 g.     |         |
| Mandler              |        |        | 50 g.     |         |
| Rosiner              |        |        | 50 g.     |         |
| Bønner, brune        |        |        | 75 g.     |         |
| Sennep               | 5 g.   | 16 g.  | 95 g.     | 950 g.  |
| Ost, revet           |        | 5 g.   | 40 g.     |         |