

Nu skal du bruge al den viden, du har fået gennem bogen om blandt andet råvarer, madlavning, hygiejne og sundhed.

Læs opskriften neden for grundigt igennem. Der mangler nogle punkter i fremgangsmåden. **Dem skal du selv udfylde. Der er også spørgsmål undervejs. Dem skal du svare på.**

Når du har udfyldt alle punkter og svaret på alle spørgsmål, tilbereder du retten `Spagetti med chili`. Gå sammen i grupper.

SPAGHETTI MED CHILI TIL 4 ELEVER

Du skal bruge

2 løg
2-3 persillerødder
1-2 kviste frisk oregano eller timian
400 g tomater
1 rød chili
1/4 dl olie
3 liter vand
1 spsk. salt
200-300 g spaghetti
1 tsk. eddike
½ tsk. salt
1 knivspids peber
1 knivspids sukker

Sådan gør du

- Spørgsmål:** *Hvad skal du altid starte med at gøre, inden du går i gang med at lave mad?*
- Mål alle ingredienserne af.
- Pil løgene og hak dem.
- Skyl og skæl persillerødderne.
- Skær persillerødderne i terninger på 1x1 cm.
- Skyl oregano eller timian og hak dem. **Spørgsmål:** *Hvordan skyller man krydderurter?*
- Vask tomater og chili i koldt vand.
- Skær tomater i tern på ca. 1 x 1 centimeter.
- Spørgsmål:** *Hvad skal du huske at gøre, før du hakker chilien? Hak chilien fint.*
- Spørgsmål:** *Hvad skal du huske at gøre efter du har rørt ved chili?*
- Kom vand og salt i en gryde. Bring vandet i kog.
- Kom spagettien i vandet og kog, til spagettien er al dente. **Spørgsmål:** *Hvad betyder det at spagettien er kogt al dente?*
- Lad spagettien dryppe af i en si.
- Kom olie en gryde, varm olien op. Steg løgene i ca. 3 minutter.
- Tilsæt hakket chili, og steg 2 minutter mere.
- Tilsæt persillerødderne og tomaterne.
- Kom lidt salt, peber, eddike, sukker og oregano i. Lad det koge ved svag varme i 10 minutter til persillerødderne er møre.
- Tilsæt lidt vand, hvis du synes tomatsovsen er for tyk.
- Bland spagettien med grøntsagschili-tomatsovsen.
- Drys parmesanost på over retten.

