

Bålmad

Opskrifterne svare til 10 personer

Havregrød

10 dl havregryn
20 dl vand
1 tsk salt

Sukker, smør og/eller mælk. Bland ingredienserne i en gryde og bring hurtigt i kog. Kog 2 min. under omrøring. Bland eventuelt grøden med lidt revet æble.

Müesligrød

500 g müesli
20 dl vand
1 tsk. salt

Rosiner, smør og/eller mælk. Bland alle ingredienser i en tykbundet gryde. Kog grøden op og kog videre i ca. 3 min. Til müesligrød kan bruges næsten alle slags müesli.

Øllebrød

20 skiver rugbrød uden kærner
2 l vand
2 øl
3 spsk. sukker
salt
mælk eller fløde

Smulder rugbrødet og sæt det blød i minimum 15 min, men helst natten over. Tilsæt øl og kog grøden i ca. 5 minutter ved middel varme. Smag til med salt og sukker. Spises med mælk eller fløde, eller luksusversionen med flødeskum.

Kartoffelsuppe

1500 g kartofler
6 løg
4 porrer
2 bouillonterninger
3 dl cremefraiche

Skræl og skyl alle grønsager. Skær dem i mindre stykker og steg dem i olie eller smør. Dæk til med vand, ca. 4 cm over det grønne, og tilsæt bouillonterningerne. Kog suppen til alle grøntsagerne er kogt møre, pisk med et piskeris til massen er ens. Rør cremefraiche i. Spises med groft brød til.

Brændenældesuppe

1000 g brændenælde top-skud (kun top-skud)
300 g kartofler
200 g gulerødder
margarine

Skyld kartoflerne, og skær dem i tynde skiver, og steg dem i lidt margarine. Tilsæt de rensede brændenælde top-skud og vand. Skær gulerødderne i skiver og hæk dem i. Kog i ca. 20 minutter til Kartofler og gulerødderne er møre. Pisk lidt i suppen og smag til med salt og peber. Spises med groft brød til.

Bålmad

Opskrifterne svare til 10 personer

Hyldebærsuppe

1,5 l hyldebær
3 l vand
4-6 æbler
2-4 dl sukker

Rens og skyld hyldebærrene og hæld dem i gryden sammen med vand, 4 æbler. Kog suppen til hyldebærrene er møre. Så skal bær og æblestykker sies fra. Sæt sien over skålen og hæld suppen gennem den. Hvis du vil have æblestykker i suppen, så skær de sidste 2 æbler i terninger. Hæld suppen tilbage i gryden sammen med æblerne og smag til med sukker. Kog suppen 15-20 minutter til æblestykkerne er møre. Du kan spise suppen som den er, eller sammen med tvebakker.

Jordsteg m. kartofler

1200 g ribbenssteg uden ben
timian
laurbærblade
20 bagekartofler
2 bakker Smør

Bagekartofler og salat. Krydder stegen godt, før du pakker den ind i kål eller rabarberblade, og våde aviser. Stegetid ca. 1,5 time. Kartoflerne bages ca. 1 time i bålet i sølvpapir. Vælger man Lam, oksekød eller fisk er tilberedningen også omkring 1,5 time, og krydder som passer til kødet. For at være helt sikker kan man stikke et stegetermometer i kødet inden man lukker hullet om kødet, men pas på der ikke kommer jord til kødet.

Spagetti med kødsovs

2000 g pasta
1000 g hakket oksekød
2-3 løg
500 g champignoner
1 peberfrugt
margarine
salt og peber

Spagettien koges efter pakkens anvisning. Først svitses løgene som er hakket i lidt fedtstof. Og derefter brunes kødet i gryden sammen med løgene. Resten af grønsagerne snittes og tilsættes sammen med en sjat vand. Smag til med salt og peber.

Svensk Pølseret

2000 g kartofler
1000 g pølser
2 løg
2, 5 dl tomatketchup
margarine
salt og peber

Skræl kartoflerne og skær dem i tern på ca. 1½x1½ cm, og kog dem til de er møre. Kom de kogte kartofler i en sigte og hæld koldt vand over til de er kølet så meget ned, at du kan have hånden nede mellem kartoflerne uden at brænde dig. Pil løget og skær det i tern. Skær pølserne i skiver på ca. 1 cm. Opvarm fedtstoffet i en gryde og svits løgtternene heri til de er klare. Tilsæt pølserne og steg dem let lysebrune. Tilsæt kartoflerne og tomatketchup. Husk at røre ofte, så retten ikke brænder på, og pas på ikke at mose kartoflerne for meget herved. I stedet for rå kartofler kan du bruge kolde kogte kartofler fra dagen før.

Bålmad

Opskrifterne svare til 10 personer

Fars mavepine

1 kogepose ris pr. person (teenagere)
400 g bacon i tern
2 dåse hakkede tomater
1 l piskefløde
1 rød peberfrugt
200 g champignoner
Paprika, salt og peber
eventuelt en sjat whisky

Man koger en pose, poseris pr. person i den ene gryde med lidt salt. I den anden gryde, svitses først ca. 1 spiseske fuld "paprika" i en tør gryde herefter puttes bacon i som svitses til de er brune, men ikke for hårde. Retten kan piftes op ved at hælde en sjat "whisky" i gryden, når det er dampet af, hældes hakkede tomater, så tilføjes peberfrugt" skåret i tern og en champignoner. Der krydders med salt og peber inden der hældes en kvart liter piskefløde i sovsen. Så lader man sovsen koge op. Man kan med fordel servere retten sammen med nogle barbecue chips.

Planket fisk

10 fladfisk (rødspætter, skrubber, rødtunge.)
10 æg
10 skiver toastbrød
margarine
salt

Gnid salt på de hele fisk og fastgør dem på flere stykker flækket træ, bages ca. 20 min. Skær en cirkel ud i brødet, læg brødet på den flade sten, smelt smørret i midten af ringen og slå ægget ud der i. Brug en ren spade til at fjerne ægget igen. Spejlæg på sten er en rigtig klassiker.

Fiskepakker

10 fisk
citron
Krydderier
(Husk Kartoffler eller ris)

Fiskene fordeles i en pakke pr. person som pakkes i sølvpapirspakker, hvor fisken krydders inden pakkerne lukkes og sættes i bålet. Færdig efter ca. 1/2 time. Hertil spises Kartoffler eller ris.

Avisfisk

10 fisk (evt. ørred.)
Krydderier
(Husk Kartoffler eller ris)

Fiskene renses og krydders, inden de lægges i bålet, i gennemvåde aviser (en hel avis pr. fisk), når avisen er tør er fisken færdig (kødet bliver hvidt og mørt). Hertil spises Kartoffler eller ris.

Trommestikker

1200 g hakket oksekød
300 g cornflakes
5 æg

Alle ingredienser blandes til farsen har en fast konsistens. Del farsen i 10 dele. Hver klump klemmes fast på en snobrødspind og bages over gløder, til trommestikkerne er gennemstegt.

Bålmad

Opskrifterne svare til 10 personer

Snobrødsdej uden gær *(kan laves i god tid)*

1500 g mel
10 tsk. Bagepulver
5 tsk. Salt
5 tsk. Sukker
250 g margarine
10 dl kold mælk

Bland det tørre sammen, smulder margarine i, saml dejen med mælken og ælt til det er glat. Deles i boller, og snos meget tyndt om en pind og bages over bål, spises med syltetøj.

Snobrødsdej med gær

5 dl. vand
50 g. gær
2 tsk. salt
800 g. mel

Rør gæren ud i lunkent vand, og tilsæt saltet. Hæld næsten alt melet i, og ælt dejen - først med en grydeske eller en gren – og til sidst med hænderne – til den bliver fin og glat. Hvis den stadig er for klistret – så tilsæt lidt mere mel. Dæk dejen til med et viskestykke, og lad den stå lunt og hæve i omkring en halv time. Deles i boller, og snos meget tyndt om en pind og bages over bål, spises med syltetøj.

Bananasplit

10 stk. bananer
20 stykker pålægschokolade
20 tsk. brun farin

Snit med en kniv i bananen, så den øverste del af skrællen kan åbnes, uden at ødelægge skrællen. Fyld bananen med to stykker chokolade og farin, og luk skrællen igen. Bananen bages herefter ved at stille den meget tæt på gløderne i bålet i ca. 10 minutter, hvorefter den spises med ske.

Skumfidus a la Marie

2 store poser skumfiduser
2 pak mariekiks

Skumfiduserne smeltes på en pind over et bål, inden man klemmer to kiks om den smeltede skumfidus som trækkes af pinden, men pas på den kan godt være varm.

Spidstegt ananas med råcreme

1 stor ananas
10 pasteuriserede æggeblommer
10 spsk. Sukker
0,5 l piskefløde
vaniljesukker

Spid ananassen på en pind og bag den over gløderne i ca. en time. Pisk æg og sukker, hvidt og skummende. Heri hældes den piskede fløde, som med fordel kan piskes i en frysepose hvor fløden hældes i, hvorefter man binder knude og ryster kraftigt med en rengjort 1 eller 2 krone med hul. Råcremen smages til med Vaniljesukker.

Bålmad

Opskrifterne svare til 10 personer

Pandekager

6 dl hvedemel
6 dl mælk
6 æg
2 tsk. salt
2 tsk. sukker
Margarine

mel, æg og mælk røres sammen, og bages på en pande med rigeligt margarine. Pandekagerne spises med syltetøj, sukker, frisk frugt eller is. Alternativt kan halvdelen af mælken udskiftes med øl.

Bålpopkorn

Popkorn
salt

To sier bindes fast i enden af en lang pind, så de danner en skål (låg og bund), med ståltråd. Heri hældes en håndfuld popkorn som poppes over bålet. Og smages til med salt.

Hjemmelavet Nutella

3 Æg
150 g sukker
3 spsk. Kakao
1 tsk. vaniljesukker
150 g margarine
50 g palmin

Æg og sukker piskes godt, og meget længe sammen. Kakao tilsættes. Margarine og palmin smeltes sammen og røres i massen.

Ost

Cremafraiche
Diverse krydderier

Cremafraiche hældes i et klæde og blandes med krydderier, som man lyster. Herligheden hænges op i et træ. Næste morgen er osten dryppet af og klar til at spise.