

# Ekstraopgaver

## Franske kartofler:

Skær kartoflerne så tynde som muligt

Vask dem i koldt vand, når vandet bliver grumset skiftes vandet

Dette gøres indtil vandet er klart

Varm olie i gryden op og tilsæt kartoflerne, lidt af gangen så temperaturen opretholdes.

Når kartoflerne har fået lidt farve tages de op og lægges på et stykke køkkenrulle

Drysse lidt salt over og spis

## Pocherede æg:

Varm vand op, det skal ikke koge men næsten, det skal simre

Tilsæt en lille sjat eddike

Slå ægget ud i en skål

Rør rundt i vandet så det laver en vortex og hæld forsigtigt ægget i

Hvis ikke hviden samler sig kan man forsigtigt hjælpe lidt til med en ske

Ægget skal have 3-4 min.

## French toast rolls:

Toastbrød

Æg

Olie

Mælk

Fyld: marmelade, peanutbutter, flødeost naturel, rosiner, æbler, kanel, banan, pølser, skinke, ost og meget andet.

Drys: sukker, kanel

Skær kanten af et stykke toastbrød, klem eller rul det fladt med en flaske eller lign.

Smør dit yndlingsfyld på og rul det sammen som en roulade

Pisk æg og lidt mælk sammen

Dyp rullerne i æggeblandingen og steg dem gyldne på panden i lidt olie.

Rul evt. rullerne i en sukker og kanel blanding.