

*Kære konfirmander.*

*I skal lige om lidt i gang med at lave en lille nem ret, og være på Google Meet sammen med holdet imens de andre lavers amme ret.*

**HUSK: alt have alt parat inden i begynder optagelsen. Find pander og skåle og alle de ting I skal bruge for at lave maden.**

Det skal I bruge	Det skal I gøre
12-15 stk lange røde chili ½ tsk spidskommen 1 tsk salt ½ citron 3 spsk Olivenolie 2 fed hvidløg 1 dåse tomatpure	Vise jeres råvarer frem. (Måske løfte dem hen til kameraet)
12-15 stk lange røde chili	skyl chilierne, befri dem fra kernerne og stilken og skær dem i mindre bidder
	Hæld dem over med kogende vand og lad dem stå i ca 30 minutter
½ tsk spidskommen 1 tsk salt Saften fra en halv citron 3 spsk Olivenolie 2 fed hvidløg knust i hvidløgspresser 1 dåse tomatpure	Hæld vandet fra og blend chilierne sammen med alle ingredienserne til pastaen er blød og glat.
	Hæld chili saucen over i en skål så det er pænt til servering og stil det så i køleskabet
300 g Rødtungefilet ¾ dl Hvedemel 1 Æg Pankorasp Salt og peber Citron Smør	Præsenter igen ingredienserne.
Mel, salt, peber og rødtungen	Krydr melet godt med salt og peber og vend fileterne deri.

1 æg der er pisket godt ud og lægger i en tallerken	Vend dem derefter i sammenpisket æg
Hav rasp i en dyp tallerken	Og vend dem så til sidst i rasp.
	Smelt en god klat smør på en pande og steg fileterne gyldne og sprøde.
En citron	Anret det pænt på en tallerken Skær citronen i både og server dem som tilbehør.
Hav et stykke flute klar	Læg dit brød ved tallerkenen og sæt chilien fra køleskabet ved siden af.
	Vis lige mængden af opvask...