



GRILL

Hajkbomb

Kock: **Karin Walker** Tid: **120 min** Portioner:

Det här är riktigt mysig mat att laga utomhus över eld på ett galler eller på grillen, alla scouters favorit. Grönsaker, kött, korv, kyckling, kryddsmör, ost och såser är preppade och ligger i burkar. Alla får en dubbel foliekvadrat och plockar på precis det man vill ha i sin alldeles egna bomb, nyper ihop så det blir tätt och lägger på grillgallret. Ni måste testa detta!



INGREDIENSER

Förslag på fyllning i Hajkbomberna

kokt potatis
kokt pasta
kokta morötter
majs, småtometer, paprika
rödlök, oliver
tacosås, vitlökssås
smör/kryddsmör
riven ost
kryddiga korvar, grillad kyckling, tacofärs



GÖR SÅ HÄR

- 1** Förbered de grönsaker och stek eventuellt det kött du vill ha med på utflykten och lägg i burkar med lock. Några såser behövs och smör är bra så inget fastnar i botten på knytet.
- 2** Folie behövs att göra dubbla kvadrater av.
- 3** Var och en fyller sitt folieark med det man gillar, nyper ihop till ett tätt knyte, lägger på grillen tills allt är varmt och ost och smör smält.