



TJØRRINGSPEJDERNE

Ålykkevej 15  
7400 Herning

## Vok-ret til 100 personer

### Indkøbsliste

Ris 5 kg.  
Flütes 100 stk.  
Kylling eller kalkunkød 10 kg.  
Kokosmælk 16 ds.  
Hvidkål: 5 stk.  
Porrer 25 stk.  
Gulerødder 6,5 kg.  
Løg 1,5 kg.  
Chilli 1 ½ ps.  
Paprika 1 ½ ps.  
Santa Maria Sweet  
Chilli Sauce 1 ½ fl.  
Madolie 1 ½ fl.

Husk også:  
Sodavand  
Øl  
Saftevand  
Pandekagemel  
Småkager



- Forbered at spejderne kan begynde at snitte alle grøntsagerne i ikke for store stykker når de ankommer.
- Kog risen i nogle store gryder.
- Tænd et pænt stor bål
- Skær kødet i passende stykker (ikke for store)
- Hæng den store pande over bålet. Hæld noget olie på panden og brun alt kødet godt igennem, gerne til det et gennemstegt.
- Tag kødet af panden og opbevar det i nogle store alubakker.
- Hæld mere olie i panden og kom alle grøntsagerne på panden og svits det hele godt igennem (Det tager noget tid med så stor en mængde. Der må dog gerne være ”bid” i grøntsagerne)
- Tilsæt kokosmel og Santa Maria Sweet Chilli Sauce
- Chilli, Paprika, (Gem lidt til at smage til med)
- Tilsæt kødet og lad retten stege igennem til den er varmet godt op.
- Smag til med salt og peber.