

Bålmat

OSTESMØRBRØD

Du trenger: Brødskiver, ost, skinke, eller annet pålegg du liker.

Slik gjør du: Legg pålegget mellom to brødskiver. Pakk inn smørbrødet i aluminiumsfolie. Legg dem i glørne til osten smelter.

PINNEBRØD

Du trenger: Lag pinnebrøddeig hjemme, eller ta med ferdig pizzadeig fra butikken.

Oppskrift: 4 dl hvetemel, 0,5 ts salt, 2 ts sukker, 2 ts bakepulver, 5 ss olje, ca 1,5 dl vann. Bland alt det tørre først. Tilsett vann og olje, og rør det sammen til en glatt deig. Hvis den blir for klissete kan du drysse på litt mer mel. Pakk deigen i en pose med litt olje, så den ikke klitrer seg fast.

Slik gjør du: Spikk pinner, og tvinn deigen rundt pinnene. Deigen skal ikke være så tykk – da blir den ikke ordentlig gjennomstekt. Stek over glørne.

Tips: Snurr dem sammen med ost, eller dryss på kanel og sukker før du steker dem!

BÅLPIZZA

Du trenger: Tortillalefser, tomatsaus, ost og valgfritt fyll. Stekepanne til bålet.

Slik gjør du: Smør tomatsaus på en tortillalefse, legg på ost og fyll, og stek den i en panne over bålet.

POPCORN PÅ BÅL

Du trenger: Popcornkerner, olje, salt og aluminiumsfolie.

Slik gjør du: Legg popcorn og olje i en stor foliepakke. Lukk den godt. Fest den i en pinne eller legg den ved glørne til den begynner å poppe.

FOLIEBAKTE GRØNNSAKER

Du trenger: Grønnsaker du liker, salt og pepper og litt olje.

Slik gjør du: Kutt grønnsakene i små biter. Legg dem i folie med litt olje og krydder, og pakk tett.

Legg pakken i glørne i 20-30 minutter.

Tips: Gjør ferdig pakkene hjemme før du går på tur!

SJOKOLADEBANAN

Du trenger: Banan, sjokolade og aluminiumsfolie.

Slik gjør du: Skjær et snitt i bananen uten å fjerne skallet. Fyll med sjokolade, pakk inn i folie, og legg i glørne i 5-10 minutter.

Tips: Fyll bananen med marshmallows også!

FISK I FOLIE

Du trenger: Fiskefilet, smør eller olje, sitron, krydder og aluminiumsfolie.

Slik gjør du: Legg fisken i folie med smør, sitron og krydder.

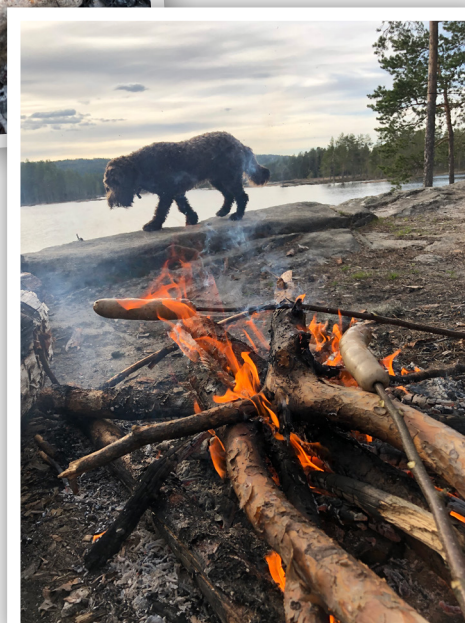
Pakk godt, og legg i glørne i 15-20 minutter.

Tips: Bruk glør, ikke flammer. Mat stekes jevnere og svir seg mindre over glør enn i direkte flammer.

BÅLKOTTISER

Du trenger: Flat stein/steinhelle, koteletter og krydder.

Slik gjør du: Tenn bålet oppå et par flate steiner eller en tjukk steinhelle. Når steinene er skikkelig varme, skyv veden til siden. Børst steinene rene med litt granbar. Krydre kotelettene, og legg dem rett på steinen. Stek på begge sider til de er ferdige.



Pølser er alltid en sikker vinner.