

Sjiraff-grillspyd



Grillspydene er inspirert av tematikken i årets aksjon og er ikke en malawisk rett. Ville, afrikanske dyr er et morsomt tema og vi oppfordrer til å lage både disse og grønnsaks-løven til mat i barnehagen. Det er fine retter for å involvere barna i matlagingen.

Tegn gjerne små sjiraffhoder til å feste på grillspydene før servering.

Dette trenger du

Grillpølser

Ost

Ferdigkokt mais

Grillspyd

Gul papp/ark til sjiraffansikter

Tack-it

Fremgangsmåte ost og pølse

1. Stek pølsene i stekepanne
2. Skjær ost i terninger
3. Kutt pølsene i biter
4. Tre annenhver pølse og ostebit på spydet
5. Fest sjiraffhodet med tack-it

Fremgangsmåte mais og pølse

1. Kutt mais og pølse i biter
2. Stek mais og pølse i stekepannen
3. Tre annenhver pølsebit og mais på spydet
4. Fest sjiraffhodet med tack-it

Det er også mulig å grille ferdige monterte grillspyd med mais og pølse på bål eller grill.

