

Kottu Roti - ca 4 porsjoner



Ingredienser

- 5 roti (alternativt fem store tortilla eller to naan/pitabrød)
- 2–3 ss olje (helst kokosolje)
- 1 purre
- 2 gulrøtter, revet
- ½ liten hodekål
- 4 egg
- 2–3 ss soyasaus
- 1–2 ss lime-/sitronjuice
- 2–4 ss vann eller buljong ved behov

Krydder (mild basis)

- 1–2 ts mild karripulver, ½ ts gurkemeie, ½ ts spisskummen
- ½ ts malt koriander, pepper og litt salt etter smak.

Fremgangsmåte

- Kutt/klipp brødet i små biter med saks (1–2 cm).
- Stek løk/purre + grønnsaker på høy varme 3–5 min. De skal ha litt tyggemotstand.
- Skyv grønnsakene til siden, ha i litt olje og rør egg til eggerøre i panna.
- Rør inn krydder, deretter soyasaus og lime.
- Tilsett brødbitene og stek alt sammen i 2–4 min.
- Spe med litt vann/buljong hvis det virker tørt.

Personalet skal legge til rette for at måltider og matlaging bidrar til måltidsglede, deltakelse, samtaler og fellesskapsfølelse hos barna.

Udir: Rammeplan for barnehagen

