

KNIVSKARP

MATERIALELISTE

LIFE

Antal	Trykmaterialer
24	Skilte til Røsti [4 stk. pr. gruppe]
36	Skilte til Pizza [6 stk. pr. gruppe]
28	Elevhæfte
1	Lærerhæfte
1	Plakat: "Skab din egen grønne smagsoplevelse"
1	Plakat: "Vores knivskarpe råd"
5	Skilte til Salat-bowl

Antal	Madvarer til 1. undervisningsgang - Tostadas
1	Dåse tomatpuré
1	Glas jalapeños
1	Glas syltede rødløg
1	Liter rapsolie [benyttes flere gange]
1	Pose paprika
1	Pose spidskommen [benyttes flere gange]
1	Pose stødt koriander [benyttes flere gange]
3	Dåse sorte bønner

Antal	Madvarer til 2. undervisningsgang - Røsti
1	Glas soltørrede tomater
1	Liter rapsolie [benyttes flere gange]
1	Pose: "det tredje krydderi"
1	Pose gærflager [benyttes flere gange]

Antal	Madvarer til 3. undervisningsgang - Pizza
1	Flaske creme fraiche-dressing
1	Glas røget paprika [benyttes flere gange]
1	Liter rapsolie [benyttes flere gange]
1	Pose cayennepeber
1	Pose chiliflager
1	Pose spidskommen [benyttes flere gange]
1	Pose stødt kanel
1	Pose stødt koriander [benyttes flere gange]
1	Pose tørret rosmarin
3	Karton pizzasauce

Antal	Madvarer 4. undervisningsgang - Salat-bowl
1	Flaske creme fraiche-dressing
1	Flaske goma-/sesamdressing
1	Flaske sojasauce
1	Flaske mango- og chilidressing
1	Glas røget paprika (benyttes flere gange)
1	Liter rapsolie (benyttes flere gange)
1	Pose ristede græskarkerner
1	Pose spidskommen (benyttes flere gange)
1	Pose saltede peanuts
6	Dåse kikærter i lage

Antal	Andet
29	Engangs-salatskål