

## Gulerodsmuffins med topping

12 stk.

### Muffins

#### Ingredienser

- 250 g skrællede gulerødder
- 2 æg
- 200 g sukker
- 1 dl smagsneutral olie
- 175 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 spsk kanel
- 12 muffinforme

#### Fremgangsmåde

1. Beslut i gruppen, hvordan gulerødderne skal tilberedes og bruges i jeres muffins.
2. Skræl gulerødderne og tilbered dem på den måde, som I har valgt. (Det skal være tern på 1x1 cm, hvis ikke det er revet eller mos).
3. Tænd ovnen på 200 grader almindelig varme.
4. Kom æg og sukker i en skål og pisk til blandingen er tyk og cremet.
5. Pisk olien i æggeblandingen.
6. Bland mel, bagepulver og kanel i en anden skål. Vend det i æggeblandingen med en ske eller dejskraber.
7. Vend de tilberedte gulerødder i dejen.
8. Hæld dejen i muffinforme og bag jeres muffins i ovnen i 20-25 min.
9. Lad de færdigbagte gulerodsmuffins køle af på en rist. I denne øvelse skal I undersøge, hvad tørring gør ved gulerøddernes tekstur.

### Topping

#### Ingredienser

- 100 g flødeost naturel
- 50 g flormelis
- ½ tsk vaniljesukker

- 50 g blødt smør
- 50 g skrællet gulerod

### Fremgangsmåde

1. Beslut i gruppen, hvordan guleroden skal tilberedes og i hvilken form, den skal bruges i jeres topping.
2. Tilbered guleroden. Den skal være kold, før den tilsættes i cremen.
3. Rør flødeost, flormelis, vaniljesukker og smør sammen til creme. Rør gulerod i.
4. Sæt toppingen på køl indtil den skal serveres.
5. For dem, der bliver hurtigt færdige, kan der eksperimenteres med at lave gulerodsdrys til pynt.

Hvilken betydning tror I, jeres valg af tilberedningsform på gulerødder har for

### Tekstur af muffins

---

---

---

---

### Tekstur af topping

---

---

---

---

## Gulerodssalat

I skal lave en gulerodssalat bestående af to slags gulerødder og en valgfri frugt/grøntsag. I skal også lave en dressing til, enten en yoghurt dressing eller en olie/eddike-dressing.

I skal tilberede 2 slags gulerødder til salaten, og I skal vælge en kold og en varm tilberedningsform.

Vælg, hvilke 2 tilberedningsformer I vil anvende til gulerødderne.

**Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?**

---

---

---

---

Vælg, hvordan gulerødderne skal findeles (på skrå, strimles, hakkes, skives, høvles til spåner, rives...)

**Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?**

---

---

---

---

Vælg, om I vil lave en salat med yoghurt dressing eller olie/eddikedressing.

**Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?**

---

---

---

---

Vælg, hvilken anden frugt/grøntsag I vil have i salaten.

**Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?**

---

---

---

---

Vælg, hvilken tilberedningsform I vil anvende til denne frugt/grøntsag.

**Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?**

---

---

---

---

Vælg, hvordan denne frugt/grøntsag skal findeles (på skrå, strimles, hakkes, skives, høvles til spåner, rives...)

## Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?

---

---

---

---

### Fremgangsmåde

1. Skræl ca. 250 g gulerødder og anvend den varme tilberedningsform. Lad gulerødderne køle af.
2. Skræl ca. 250 g gulerødder og anvend den kolde tilberedningsform.
3. Rens/skræl ca. 100 g af den anden frugt/grøntsag og tilbered den på den valgte måde. (Lad den køle af, hvis I har valgt en varm tilberedningsform.)
4. Rør dressingen sammen.
5. Vend det hele sammen til en salat.

### Yoghurtdressing

- 2 dl græsk yoghurt
- 2 tsk. sennep
- 1 tsk. sukker
- Lidt salt og peber

### Olie/eddikedressing

- 1 spsk. æbleeddike eller citronsaft
- 1 tsk. sennep
- 2 spsk. olie
- 1 tsk. honning
- Lidt salt og peber

Der må bruges olie og salt som hjælpeingredienser til de varme gulerødder. For dem, der bliver hurtigt færdige, kan der eksperimenteres med at tilsætte frø/nødder/kerner.