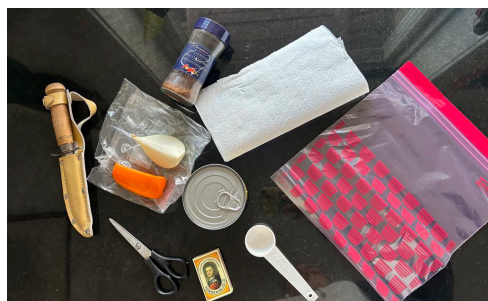




BILAG: MØDE 2

GUIDE TIL ILDSNACK

Materialer



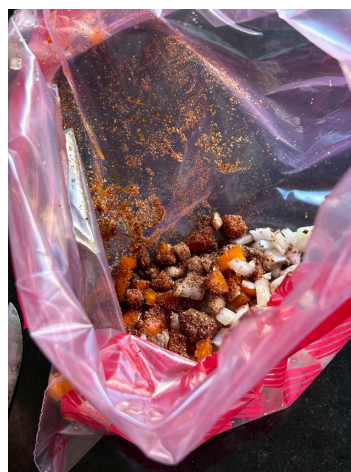
Put 1 spsk BBQ krydderi i posen



Snit grøntsagerne fint på låget af tundsåsen



Put grøntsagerne ned i posen og bland det godt

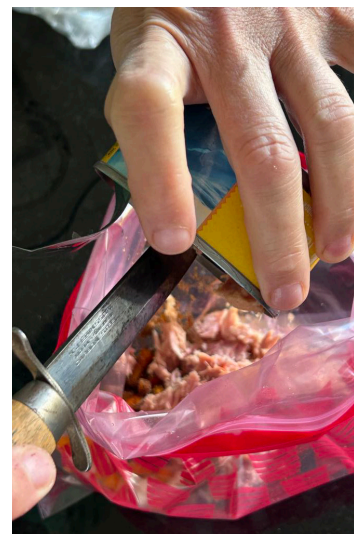




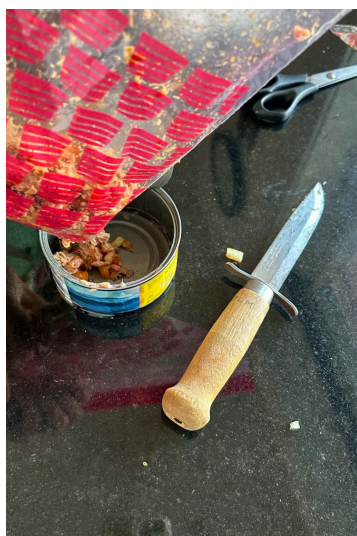
Hæld olien fra dåsen ned i en ny pose og sug det sidste olie op med noget køkkenrulle. Gem køkkenrullen til senere!



Put tunen i lynlåsposen.



Klip det ene hjørne af posen og pres tunblandingen tilbage i dåsen.



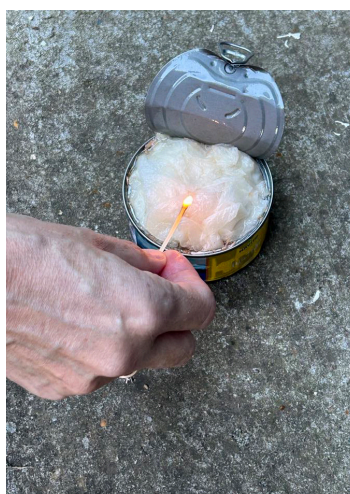
Hæld olien tilbage over tunen



Læg køkkenrullen med olie, som låg i tundraen.



Sæt ild til det olierede køkkenrulle.



Du har nu en lanterne, der kan lyse i mere end ½ time. Du kan spise den røgede tun på et stykke brød, når lampen er gået ud.

