

## Så skal der laves mad med løg

**Forfattere:** Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen

**Redaktør:** Cathrine Terkelsen

**Info:** Undervisningsforløbet er udviklet af Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen, lærerstuderende fra University College Copenhagen – Carlsberg. Forfatterne har undervejs sparret og samarbejdet med Majbritt Pless, Mathias Skovmand-Larsen og Peter Brodersen.

**Faglige temaer:** Råvarekendskab, Løg, Sæt ord på smagen, Tekstur, De fem grundsmage

**Kompetenceområder:** Fødevarerbevidsthed, Madlavning



### Introduktion:

Eleverne skal tilberede forskellige retter med løg ud fra opskrifter og undersøge forskellige madlavningsmetoders betydning for smagen.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Fælles: Eleverne introduceres til opskrifterne.

- ([kopiark 1](#)) Løgringe
- ([kopiark 2](#)) Hvidløgssmør
- ([kopiark 3](#)) Rösti med løg
- ([kopiark 4](#)) Syltede rødløg
- ([kopiark 5](#)) Pizza Bianca med løg
- ([kopiark 6](#)) Løgsuppe

I nogle af opskrifterne er løgene rå, nogle er bagte og nogle er stegte.  
Eleverne skal undersøge, hvilken betydning dette får for løgenes smag og tekstur.

2 Inddel eleverne i grupper og fordel opskrifterne.

3 Bed eleverne om at gennemgå opskrifterne.

4 Eleverne tilbereder retterne og forbereder sig på en kort præsentation af retterne for klassen.

5 Arranger en fælles smagning og præsentation af retterne.  
Tal om de forskellige madlavningsmetoder og deres betydning for smagsforskellen.

6 Oprydning.

## Forberedelser

Udprint de 6 forskellige opskrifter.

Indkøb ingredienser til opskrifterne.

## Læringsmål

- At du ud fra opskrifter tilbereder velsmagende retter med løg
- At du kan beskrive ændringer i smag og tekstur og komme med bud på, hvordan de enkelte grundmetoder og tilberedninger påvirker løgets smag i retten.
- At du kan præsentere forskellige retter med løg

- *At du opnår kendskab til forskellige løgs anvendelsesmuligheder i madlavning*

Og fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Fra kompetenceområdet Fødevarerbevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse

Fra kompetenceområdet Madlavning:

- Eleven kan lave mad under hensynstagen til tilberedningsformers påvirkning af smag og tekstur.
- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistenser og aromaer
- Eleven har viden om grundsmage, konsistenser og aromaer

## Kopiark

Kopiark:

[Løgringe.pdf](#)

[Hvidløgssmør.pdf](#)

[Røsti med løg.pdf](#)

[Hurtigsyltede rødløg.pdf](#)

[Pizza bianco med løg og rosmarin.pdf](#)

[Løgsuppe.pdf](#)

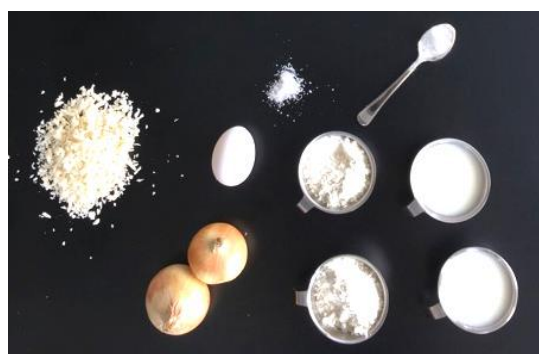
# Løgringe

## Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

## Introduktion:

En skøn lille sprød sag, der serveres som tilbehør eller som snack.



## Ingredienser:

- 2 løg
- 2 dl. hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- 1 æg
- 2 dl. mælk
- 2 dl. pankorasp eller almindeligt rasp
- ½ l. fritureolie

## Fremgangsmåde:

1. Pil skallen af løgene.
2. Skær løgene i ringe (1 cm. tykke) og del ringene fra hinanden.
3. Bland i en skål: mel, bagepulver og salt.
4. Vend løgringene i melblandingen, til de er dækket med mel.
5. Pisk æg og mælk i melblandingen, så den bliver en flydende dej.
6. Vend løgringene i 'dejen'.
7. Vend løgringene i raspen, til de er dækket.
8. Varm olien op til 185 grader.
9. Frituresteg løgringene sprøde i olie, til de har fået en brun overflade.
10. Tag løgringene og afdryp på køkkenrulle, før de serveres.

# Hvidløgssmør

## Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

## Introduktion:

Vidste du godt, at hvidløgssmør er verdens nemmeste ting at lave? Lidt urter gør kun smørret mere interessant og er fantastisk til brød, kød og grøntsager!



## Ingredienser:

100 g. smør (det skal være lidt blødt)  
1 fed hvidløg  
Lidt salt og peber  
Urter (rosmarin, timian eller salvie)

## Fremgangsmåde:

1. Pil hvidløgsfeddet
2. Skær hvidløget og urterne *meget* fint
3. Tilsæt salt og peber
4. Bland det godt sammen med smørret

*Nyd smørret med et lækkert, nybagt brød!*

# Røsti med løg

## Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

## Introduktion:

Røsti serveres på alle tidspunkter af døgnet. Morgenmad, mellemmåltid, frokost... Røsti er smart at lave, når man har for mange kartofler og løg i grøntsagsskuffen.



## Ingredienser:

2 bagekartofler/4 almindelige kartofler  
1 kvist timian  
1 løg  
1 æg  
2 spsk. mel  
1 fed hvidløg  
2 tsk. salt  
1 tsk. peber  
1 spsk. olivenolie og 25 g. smør til stegning

## Fremgangsmåde:

1. Skræl kartoflerne og riv dem på den grove side af rivejernet.
2. Pres saften ud og kom kartoflerne i en skål.
3. Pil skallen af løget.
4. Skær løget i tynde skiver.
5. Hak hvidløget og timian fint.
6. Bland i en skål: løg, hvidløg, timian, kartofler, æg, hvedemel, salt og peber.
7. Varm olivenolie og smør op på en pande.
8. Form kartoffelmassen til små røstier.
9. Steg røstierne gyldne på begge sider.



# Hurtigsyltede rødløg

## Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

## Introduktion:

Denne lille, syltede sag er perfekt til frokostbordet, på en postej eller som tilbehør til forskellige aftenretter.



## Ingredienser:

- 2 Rødløg
- 1 dl. eddike
- 0,5 dl. lys rørsukker
- 1 tsk. salt
- Eventuelt tilsæt 2 spsk. frisk koriander

## Fremgangsmåde:

1. Pil skallen af løgene.
2. Skær løgene i helt tynde både (1/4 cm.) og læg dem i en skål.
3. Kog eddiken op med sukker og salt, indtil sukker og salt er opløst.
4. Hæld den varme lage over løgene og lad løgene ligge i 20-30 min. Herefter hældes væsken fra løgene.

# Pizza bianca med løg og rosmarin

## Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen



## Ingredienser til to pizzaer:

- 3 dl. lunt vand
- 5 g. gær
- 150 g. durummel
- 350 g. hvedemel (*gerne den italienske Tipo 00*)
- 3 blandede røde og hvide løg
- 2 spsk. olivenolie
- 1 tsk. salt
- 2 forårsløg
- 200 g. mascarpone
- Rosmarin og hvidløg

## Fremgangsmåde:

1. Varm vandet op i en lille gryde, til det er lunt.
2. Smuldr gæren i det lune vand.
3. Tilsæt durummel, olivenolie og salt, og rør godt rundt.
4. Tilsæt hvedemel og ælt dejen godt igennem. Sæt den herefter til hævnning et lunt sted i 1 time.
5. Tænd ovnen på 250 grader varmluft og sæt en ovnplade ind.
6. Pil skallerne af de røde og hvide løg og rens forårsløgene grundigt.
7. Snit de røde og hvide løg samt forårsløg i tynde ringe og stave.
8. Snit hvidløg fint og skyl rosmarinen
9. Drys lidt mel ud på bordet.
10. Del dejen i to og rul dem hver især tyndt ud på meldrysset bord med en rulle.
11. Smør mascarpone på, og fordel de forskellige løg, rosmarin og lidt salt på pizzaen.
12. Tag den meget varme plade ud og påfør pizzaen roligt.
13. Bag i 10-13 min. til bunden er sprød og gylden.



# Løgsuppe (4 personer)

## Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

## Introduktion:

Løgsuppen er en fransk sag. Masser af smag, krydder og næring. Den varme, dampende suppe passer rigtig godt til en kold regnvejrsdag.



## Ingredienser:

- 5 store løg
- 2 fed hvidløg
- 10 g. smør
- 8 kviste timian
- Lidt havsalt og friskkværnet peber
- 1½ liter hønsefond
- 2 spsk. æblecidereddike

## Fremgangsmåde:

1. Pil skallerne af løg og hvidløg.
2. Halver løgene og skær dem i tynde skiver.
3. Smelt smørret i en stor gryde og kom løg, hele hvidløg og timiankviste heri.
4. Lad løgene brune stille og roligt, indtil de begynder at karamellisere og tage lidt farve.
5. Tilsæt hønsefond og lad suppen koge i mindst 20 min. på lavt blus (gerne længere!).
6. Smag suppen til med salt, peber og æblecidereddike.

*Spis suppen rygende varm med lune, grillede brød til.*