Brasiliansk middag

Brasiliens nationalret hedder feijoada, som er en bønneret med forskelligt kød. På internettet findes mange opskrifter på retten, men da den kræver mange ingredienser, og da kylling er dagligdags spise i Brasilien, har vi valgt nedenstående retter som velegnede til en brasiliansk middag i klassen.

- **Smoothie**
  Banan, ananas og appelsiner skæres i tern og blendes. Tilsæt evt. isterninger.

- **Brasiliansk kylling med stegte bananer, ris og ananas**

  6 personer

  800 gram kyllingebryst
  3 dåser hakkede tomater
  2 røde peberfrugter
  2 fed hvidløg
  2 finthakkede løg
  2-3 cm. ingefær
  3 spsk. karry
  2 tsk. salt
  5 dl. ris
  4 modne bananer
  ½ ananas eller en dåse ananas i tern
  Olie

1. Skær kyllingestykkerne i strimler.
2. Skær peberfrugterne, løg og hvidløg i små tern.
3. Skræl og riv ingefæren groft.
4. Sæt vand over til ris og kog dem, mens kyllingeretten tilberedes.
5. Svits løg, hvidløg, peberfrugt og krydderier i olie i en gryde eller wok.
6. Tilsæt tomaterne og kyllingestykkerne.
7. Kog retten til kyllingestykkerne er møre og gennemkogte.
8. Skræl bananerne og del dem i tre stykker. Flæk derefter stykkerne på langs.
   Steg bananerne i olie på en pande. Drys dem med karry og salt.
   Serveres varme som tilbehør til kyllingeretten sammen med ris
   og frisk ananas skåret i tern.

- **Bag en brasiliansk ”banankaffekage”:**

  250 gram sukker
  2 æg
  1 dl. olie
  ½ dl. stærk kaffe
  2 tsk. bagepulver
  1 tsk. stødt ingefær
  2 tsk. kanel
  1 tsk. natron
  300 gram mel
  4-5 modne bananer alt efter størrelse
  Flormelis til glasur og rød, grøn, blå og gul frugtfarve til dekoration.
  Til den sorte ring i det olympiske flag røres kakao i lidt glasur.

  1. Smør en rund springform med flydende margarine.
     Drys siderne med mel eller rasp.
  2. Rør olie og sukker hvidt og tilsæt æggene. Rør godt.
  3. Mos bananerne.
  4. Bland mel, bagepulver, natron og krydderier.
     Rør det i dejen sammen med kaffen og de mosede bananer.
  5. Hæld dejen i formen.
  6. Bag kagen ved 200 grader i cirka 50 minutter.
     Stik i kagen. Når dejen ikke hænger ved, er kagen færdig.
  7. Afkøl kagen og smør hvid glasur på overfladen. Når glasuren er stivnet, ”tegnes” de olympiske ringe med glasur farvet med rød, gul, grøn, og blå frugtfarve. Den sorte ring tegnes med lidt glasur rørt op med kakao.

- **Frugtsalat eller frugtspyd**

  Forskellige tropiske frugter skæres i skiver/tern. Frugterne serveres i en skål som frugtsalat eller stikkes på træspyd.
  Der kan fx benyttes ananas, banan, mango, papaya, appelsiner og honningmelon.