



## BRASIL

**Festmåltid:**

Forrett: Mandioca frita

Hovedrett: Feijoada

Dessert: Sjokoladecake

**Andre oppskrifter:**

Sjokoladepizza

Brigadeiros

**Forrett: Mandioca frita**

Cassava, eller maniokrot, er viktig i brasiliansk matkultur.

Cassava smaker på sitt beste i denne oppskriften: smakfull, sprø på utsiden, men myk på innsiden.

**Ingrediensene:**

maniok

salt

stekeolje

**Tilbehør:** (valgfritt) grønn salat

**Framgangsmåte:**

1. Kok maniokrot til skallet begynner å løsne.
2. Skjær av endene på maniokroten.
3. Skjær roten i ca 5-6 cm lange biter.
4. Skjær en 2 mm dyp spalte på langs av hver maniokbit. Stikk kniven inn under skallet og skjær det av. Skallet skal egentlig nesten skli rett av.
5. Skyll manioken under rennende vann. Legg bitene i en gryte med akkurat nok kaldt vann til å dekke dem. Kok opp og la småkoke til manioken er akkurat myk nok til å spise; ikke la den koke for lenge. Dette tar mellom 15-30 minutter.
6. Dra ut den harde midten fra hver maniokbit. Del forsiktig bitene på langs, som litt tykke pommefrites.
7. Stek maniokstavene i olje på høy varme til de er gyldenbrune og sprø. Legges på absorberende papir for å bli kvitt overflødig olje.
8. Strø på litt salt og server umiddelbart, mens maniokstavene fortsatt er ganske varme.

*(hentet fra Sabor Brasil, Recipes)*

## Hovedrett: Feijoada

Brasils nasjonalrett.

### Ingrediensene

Antall porsjoner: 4

½ kg røde, brune eller svarte bønner  
½ kg kjøtt (*Du kan godt bruke rester, for eksempel småstykker av salt eller ferskt svinekjøtt, fleskeknoker og gode pølser – helst litt av hvert.*)

1 løk

andre grønnsaker som gulrot, hvitløk og grønnkål, velg mengde som passer deg  
vann

3 ss mel

litt krydder, som salt og pepper  
olje eller margarin til steking



**Tilbehør:** ris, salat og appelsin skåret i skiver.

### Fremgangsmåte:

1. Legg bønnene i vann kvelden før. Kok bønnene i 3 timer. Når bønnerne har kokt i 2 timer legges kjøttet i. Pølsebitene legges i 15 min. før maten skal være ferdig.
2. Når kjøttet er kokt, tas det opp og skjæres i biter. Bein fjernes og kjøttet legges tilbake i gryta.
3. Skjær opp løken og andre grønnsaker. Brun løken i litt margarin eller olje. Strø 3 spiseskjeer mel over og rør godt om. Hell løkblandingen og evt. grønnsaker du har valgt over til feijoadaen og rør godt igjen.
4. Ta oppi krydderet til slutt, i passe mengde etter din smak.

## Dessert: Sjokoladekake

Denne kaken lages uten ovn, men du trenger et kjøleskap eller et annet kaldt oppbevaringssted.

### Ingrediensene:

1 pk mariekjeks  
3 ss margarin  
3 ss sukker  
2 ss kakaopulver  
3 eggeplommer  
1/3 l kremfløte



### Til pynt:

kokos  
revet kokesjokolade/kakepynt

### Fremgangsmåte:

1. Rør smør og sukker hvitt.
2. Tilsett eggeplommene – én om gangen.
3. Rør inn kakaopulveret.
4. Stivpisk kremfløten og rør den forsiktig inn i blandingen.
5. Legg kjeks og sjokoladekrem lagvis i en glassbolle. Begynn og avslutt med krem.
6. Dryss på pynt, for eksempel revet sjokolade, og la kaka stå kaldt til kremen er stiv.

## ANDRE OPPSKRIFTER

### Sjokoladepizza

Dette er en vinner hvis du liker sjokolade. Det enkle er ofte det beste.

#### Ingrediensene:

1 pizzabunn  
1 Nutella  
1 plate kokesjokolade  
1 plate melkesjokolade  
1 plate hvit sjokolade  
1 pk nøtteblanding, usaltet  
friske bær (valgfritt)  
krem



#### Framgangsmåte:

1. Bruk gjerne en ferdig pizzabunn fra butikken. Alternativt lager du en selv, og bruk fint mel.
2. Smør bunnen med Nutella eller annet smørbart sjokoladepålegg. For å gjøre sjokoladen lett og smidig å jobbe med kan man varme opp nutellaen i en kjele og tilsette et par spiseskjeer smør. Pass godt på varmen så ikke sjokoladepålegget blir stekt. Det skal bare varmes forsiktig opp.
3. Som topping bruker du en plate kokesjokolade, en plate melkesjokolade og en plate hvit dessertsjokolade. Hakk opp sjokoladen med en egnet kniv og dryss den jevnt utover pizzaen. Avslutt med en nøtteblanding (uten salt).
4. Pizzaen stekes på vanlig "pizzamåte" til bunnen er gjennomstekt.
5. Server gjerne med litt friske bær - f.eks et oppskåret jordbær på hvert stykke. En liten topp med krem hever smaken ytterligere.

## Brigadeiros

Passer det med noe søtt til kaffen? Da er dette det rette!

### Ingrediensene:

400 g søt kondensert melk (Eks: Nestle Condensed milk, Tørsleffs Kondenserad Mjølke - socrad)

1 ss smør eller margarin

4 ss kakao

### Pynt:

Sjokoladestrø

Konfektformer



### Fremgangsmåte:

1. Ha kondensert melk, kakao og smør i en tykkbunnet kjele. Varm opp på middels varme, og småkok under stadig omrøring til sjokolademassen tykner. Du skal se bunnen av kjelen når du rører. Det kan ta 8-10 min.
2. Avkjøl sjokolademassen i kjelen. La den gjerne stå kaldt over natten.
3. Ta deretter sjokolademassen ut i romtemperatur og la den stå til den er myk nok til å formes til små kuler. Bruk en teskje eller fyll sjokolademassen på godt smurt matpapir og rull den ut til en pølse. Kutt opp passe biter som så rulles til kuler og dekkes godt med sjokoladestrø.
4. Legg kulene i konfektformer. La dem stå i kjøleskap til de skal serveres, ellers blir de lett klissete.