ONDE OPSKRIFTER

© & ™ Lucasfilm Ltd.

STAR WARS
UDFORSK DEN MØRKE SIDE

Lege•Kæden

INGREDIENSER:

2 store grønne æbler
2 kiwi
6 tandstikker til at dekorere

FRUGT TIE FIGHTERS

1. Skær æblerne i skiver og skær dem derefter ud i tolv sekskantede former.

Sæt til side.

2. Skræl kiwifrugten og skær dem i seks 1 cm tykke skiver.

3. Stik en tandstik igennem kiwistykkerne på langs. Skub en skive æble på i begge ender, så TIE fighteren står op af sig selv.

4. Gentag med de resterende æbler og kiwifrugter for at danne seks TIE fighters.

5. Serveres afkølet.

© & ™ Lucasfilm Ltd.

Lego Kæden

STAR WARS
UDFORSK DEN MØRKE SIDE

INGREDIENSER:

1,75 dl varmet mælk
2¼ tsk tørgær
5,25 dl hvedemel
2 spsk honning
1 tsk salt
1 stort æg
1 spsk olivenolie

PADAWAN FLETTET BRØD

1. Forvarm ovnen til 180°C. Opvarm mælken i en gryde. Hæld i en skål og bland gæren i den varme mælk. Pisk med piskeris i 5 minutter, indtil mælken skummer.
2. Tilsæt mel, honning, salt og æg. Ælt i 5 minutter, indtil dejen er glat og elastisk.
3. Placer dejen i en stor skål smurt med olie. Dæk til og lad hæve i to timer, indtil dejen er fordoblet i størrelse.
4. Slå dejen ned, og vend den ud på en let meldrysset overflade. Skær dejen i 10 lige store stykker. Rul en portion ud til en 15x10 cm rektangel.
5. Lav to længdesnit, så dejen deles i tre strimler. Flet strimlerne sammen og pres enderne sammen for at forsegle fletningen. Overfør til en bageplade med bagepapir. Gentag med resten af dejen. Dæk med et rent køkkenhåndklæde og lad hæve i endnu 30 minutter.
6 Pisk æggeblomme og vand sammen.
Pensl de flettede boller med æg
og drys med sesamfrø.
7. Bag i 20 minutter, indtil brødene er gyldne brune.

© & ™ Lucasfilm Ltd.

LUCASFILM Ltd

Lege•Kæden

STAR WARS
UDFORSK DEN MØRKE SIDE

GROGU'S AVOCADO DIP

INGREDIENSER:

2 stk avocado
2,25 dl fedtfattig græsk yogurt
1 fed hvidløg
1 spsk skalotteløg
1 spsk lime juice
Salt
¼ løgpulver
¼ hvid peber
2 sorte oliven
2 røde æbler
2 pitabrød

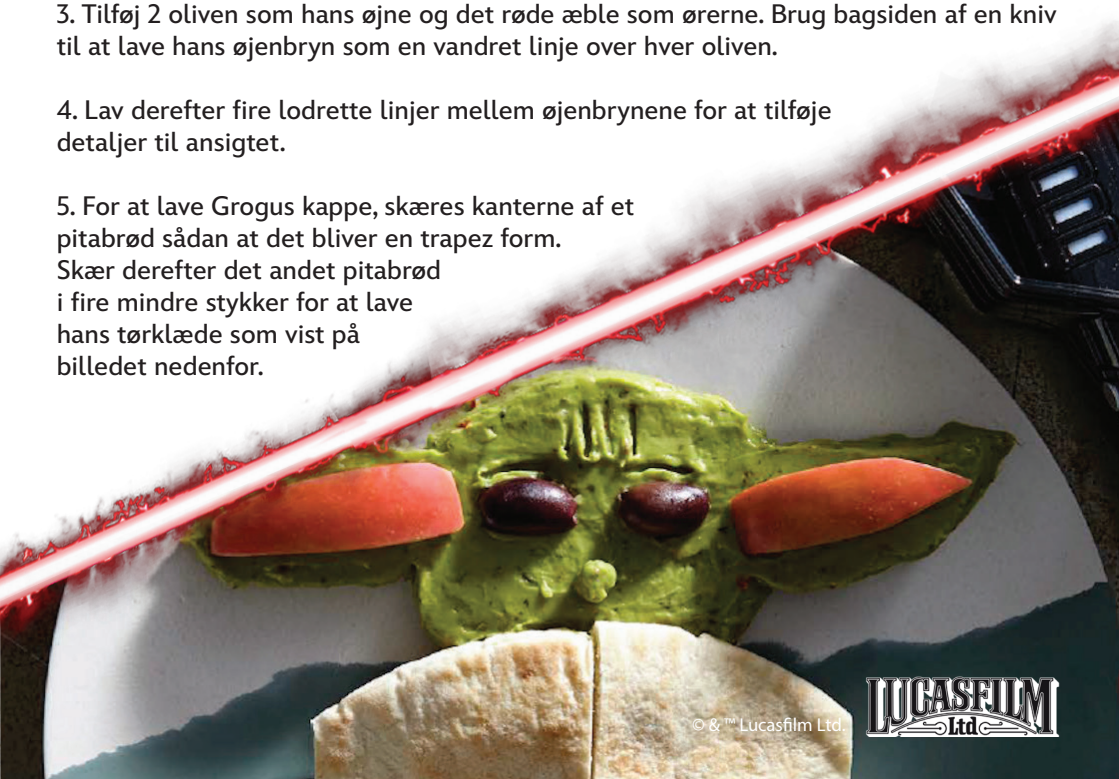
1. Blend avocado, græsk yoghurt, hvidløg, skalotteløg, limejuice, salt, løgpulver og hvid peber med en stavblender og bland grundigt.

2. For at skabe Grogu's hoved fordeles avocado dippen i en oval form på en tallerken. For at lave ørene placeres dip på begge sider af hovedet i en buet trekant. Slut af med at tilføje en lille klat dip for at lave Grogus næse. Se billedet nedenfor for inspiration.

3. Tilføj 2 oliven som hans øjne og det røde æble som ørerne. Brug bagsiden af en kniv til at lave hans øjenbryn som en vandret linje over hver oliven.

4. Lav derefter fire lodrette linjer mellem øjenbrynene for at tilføje detaljer til ansigtet.

5. For at lave Grogus kappe, skæres kanterne af et pitabrød sådan at det bliver en trapez form. Skær derefter det andet pitabrød i fire mindre stykker for at lave hans tørklæde som vist på billedet nedenfor.



© & ™ Lucasfilm Ltd.

LUCASFILM Ltd.

Lege•Kæden

STAR WARS
UDFORSK DEN MØRKE SIDE

INGREDIENSER:

3,5 dl mandel mælk
1 spsk ahornsirup
½ tsk blå frugtfarve
½ vaniljeekstrakt
Flødeskum til servering

BANTHA MÆLKE SLUSHIE

1. Hæld 2,5 dl mandelmælk i en isteringebakke og sæt den i fryseren natten over.

2. Hæld de frosne mandelmælk isterninger i en blender.

3. Tilføj 1 dl mandelmælk, ahornsirup, blå frugtfarve og vaniljeekstrakt til blenderen og blend indholdet grundigt.

4. Hæld over i et glas, top med flødeskum og server din Bantha Mælke Slushie.

© & ™ Lucasfilm Ltd.
LUCASFILM Ltd