



ANA OLIVEIRA, Portugal:

»Vi drikker varm mælk blandet med kaffe. Ikke bare varm mælk men virkelig hed mælk. Når børnene spise cornflakes, hælder de også meget varm mælk på. Sammen med den varme mælk og kaffe, spiser vi et stykke brød med smør og måske ost eller marmelade.«



SHARON VICTORINE ZUMPF, USA:

»Først en kop kaffe, så et fuldkornsmorgenmadsprodukt som for eksempel grovcornflakes med blåbær eller tørrede tranebær og nødder. Somme tider spiser jeg yoghurt og en fuldkornstoast, og en gang imellem blåbærpandekager.«



ANGÉLICA RIASCOS, Colombia:

»Kaffe med majsmelspandekage. Pandekagen spises enten med røræg vendt med løg og tomat eller med smør og ost.«

I England ville man selvfølgelig tilføje stegt bacon og pølser, men det springer vi over. Retten smager fantastisk godt alligevel. Lun grovbolle hertil.

Til 4 personer

4 bagekartofler

Olie

Salt og peber

2 dåser baked beans

4 tomater

4 grovboller

Skræl kartoflerne, og riv dem groft på et rivejern.
Pres væden væk fra kartoflerne, og steg kartoflerne i olie på en stor teflonpande.
Vend rundt imens.
Drys med salt og peber.
Lun baked beans i en gryde.
Server retten varm.

Tip: Har du ikke tiden til at stege kartofler, kan du servere de varme baked beans på groft toastbrød og toppe med tomat.



Baked beans og hash browns