

Oppskrift

Bålpolse - polse i pinnebrød



Grillpølsene surres inn i strimler av ferdig pizzadeig eller i pinnebrød. Et perfekt turmåltid!

1

Skjær pizzadeig eller lag pinnebrød

Skjær pizzadeigen opp i strimler, eller lag pinnebrød. Hvis du vil lage pinnebrød begynner du med å blande alt det tørre. Spe deretter med vann og olje til det blir en glatt deig. Legg deigen i en boks eller en brødpose og ta den med på tur.

2

Surr deigen rundt pølsene

Surr deigen rundt pølsa og tre den på en pølsepinn. Grill over bålet og snu pinnen ofte slik at det ikke blir brent. Dypes i ketsjup og sennep. Ta gjerne med litt ekstra tilbehør om du ønsker!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser 8 stk

Ferdig pizzabunn 1 stk (eller lag pinnebrød)

Ketchup

Sennep

Pinnebrød

Hvetemel 4 dl

Salt 0,5 ts

Hvitt sukker 3 ts

Bakepulver 2 ts

Nøytral olje 5 ss

Vann 1,5 dl

Tips til annet tilbehør

potetsalat

Coleslaw

Agurkmiks

Allergener

- Gluten
- Sennep