

Image not found or type unknown



Oppskrift

Grillpølse med nanbrød, grillet paprika og gremulata

Image not found or type unknown



Deilig og utradisjonell turmat!

1

Begynn med Nanbrød før du legger ut på tur

Bland tørrgjær med halvparten av melet og salt i en bolle. Bland i lunkent vann, yoghurt, olje og honning til en røre. Ha i resten av melet (3,5 dl) og kna til en myk og smidig deig. La deigen heve under dekke til dobbelt størrelse (ca 40-60 minutter).

Hvelv deigen ut på bakkbordet og del den i 8 like deler. Kjevle eller trykk hver bolle flat til ca 0,5 cm tykk og ca 15-20 cm i diameter. Legg bakepapir mellom brødene og ta dem med ut på tur.

Stek hvert Nanbrød i ca 3-4 minutter på hver side i en stekepanne eller på rist over bålet.

2

Gremolata som legges i boks før turen

Finhakk persillen og bland den med sitronskallet og sitronsaften. Riv hvitløken og ha i olje. Smak til med salt og pepper. Ha i en boks og ta med på tur.

3

Grill pølsene, nanbrød og paprika på bålet, server med gremulata!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser 1 pk
Paprika 2 stk

Nan-Brød

Tørrgjær 1 pk
Vann 2,5 dl
Yoghurt naturell 2,5 dl
Hvetemel 7 dl
Salt 1 ts
Olje 2 ss
Honning 2 ss

Gremolata

Persille 1 potte
Sitron (saft og revet skall) 1 stk
Hvitløksfedd 1 stk
Olivenolje 2 ss
Salt & Pepper

Allergener

- Paprika
- Melk
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten