

## Grillpølse med nanbrød, grillet paprika og gremulata



Deilig og utradisjonell turmat! prøv denne varianten i pølsepausen.

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 bakbordet 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 pølser og nanbrød på bålet**

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

## 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

### Gremulata

Persille 1 potte

Sitron (saft og revet skall) 1 stk

Hvitløksfedd 1 stk

Olivanolje 2 ss

Salt & Pepper

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten