

#11 Bålpølse - pølse 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 pøsepinne. Grill over bålet og snu pinnen ofte slik at det ikke blir brent. Dyppes 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