

Oppskrift

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 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 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

Du trenger

Nan-Brød

Gremulata

Honning 2 ss

Gremulata

Persille 1 potte

Sitron (saft og revet skall) 1 stk

Hvitløksfedd 1 stk

Olivenolje 2 ss

Salt & Pepper

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten