



LINSESUPPE OG PIZZA TWISTERS

6A, IGLEMYR SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.25 ts	salt
2 dl	sammalt hvete
1 stk	stor gulrot
2 dl	melk
0.5 ts	gurkemeie
1 dl	havregryn
1 stk	finhakket hvitløk
2 ts	bakepulver
200 g	røde linser
50 g	smør
0.5 stk	finhakket løk
0.5 ts	oregano
100 g	skinkebiter eller pepperoni
0.5 ss	frisk finhakket ingefær
0.5 ss	sukker
0.25 ts	salt til twisters
100 g	revet ost
1 stk	buljongterning
0.25 ts	pepper
3.5 dl	hvetemel
5 dl	vann
2 ss	tomatpuré

SLIK GJØR DU:

- 1** LINSESUPPE: Vask og kutt alle grønnsakene. Skyll linsene i kaldt vann i et dørslag. Ha alle ingredienser i en gryte og kok opp. Kok i ca. 20 minutter. Bruk stavmikser og kjør til glatt puré. Smak til med sukker, salt og pepper. Gi et raskt oppkok. Serveres med litt creme fraiche, frisk koriander og pizza twisters.
- 2** PIZZA TWISTERS: Ha alle ingrediensene i en bakebolle og bland godt sammen. Kjevle ut deigen til et rektangel og legg på ønsket fyll. Brett deigen fra langside mot langside. Skjær leiven i tykke strimler med et pizzahjul. Snurr/twist strimlene og legg de på et stekebrett. Stekes på 225 grader i ca 15 minutter.