



INNBAKT PØLSE, HEIMELAGA POMMES FRITES OG SALAT

6, NORANE SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

POMMES FRITES

800 g	poteter
3 ss	olje
2 ts	paprikakrydder
2 ts	havsalt

HEIMELAGA DEIG

0.5 pk	gjær
3 dl	lunke vatn
1 ss	olje, t.d olivenolje
0.5 ts	salt
7 dl	kveitemjøl, ca

INNBAKT PØLSER

8 stk	grillpølser
0.5 pk	ferdig pizzadeig, eller heimelaga deig
1 dl	ketchup

SALAT

0.5 stk	salathovud
3 stk	eple, helst norske
0.5 stk	agurk

SLIK GJØR DU:

- 1** Pommes frites:
 1. Ta av skalet, vask potetene godt og del dei i bitar.
 2. Legg dei på eit steikebrett med bakepapir. Ha på olje, og dryss over salt og paprikakrydder. Bland alt godt saman.
 3. Steik potetene på 225 grader i 20-30 minutt. Bruk ein spiss kniv for å sjå om potetene er møre. Om du brukar varmluft dei siste 5 minutta får potetene ein sprø og gyllen skorpe.
- 4** Heimelaga deig:
 1. Rør gjæren ut i lunke vatn.
 2. Tilset olje, salt og mjøl.
 3. Elt deigen godt saman og la den heve til dobbel størrelse. Ca 30 minutt.
- 5** Innbakt pølser:
 1. Forvarm steikeomnen til 180 grader.
 2. Ta pølsene ut av pakken.
 3. Skjær den kjøpte pizzadeigen, eller heimelaga deig i strimler.
 4. Surr ei og ei pølse inn i deigstrimlene. Korleis du vil surre deigen er opp til deg.
 5. Legg pølsene på eit steikebrett med bakepapir. Steik dei midt i omnen i 8-10 minutt, eller til deigen har heva fint og fått ein gyllen farge.
 6. Server pølsene med ketchup.
- 6** Salat: kutt opp salat, agurk og norske epler. Bland saman.