

Laxsprängda pinnbröd, ca 10 st (För 4 pers)

Bröden fylls med mjukt, smakrikt laxskrap och grillas fräsiga över glöd.

100 gram laxskrap
1 tsk salt
ca 6 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1/2 dl olivolja
1 1/2 dl vatten

Grillpinnar

Tillredning:

- 1 Blanda mjöl, salt och bakpulver i en plastpåse. Häll i olivoljan och fördela med fingertopparna till en grynig massa. Tillsätt vatten och arbeta ihop degen.
- 2 Skrapa med en sked loss ca 100 g kött från ryggbenet på en fléad lax. Vänd ner skrapet i degen och arbeta hastigt ihop.
- 3 Dela degen i tio bitar. Rulla till smala längder. Fäst änden av längden på en lång pinne och linda degen i en gles spiral runt pinnen.
- 4 Grädda över glöd i 6-7 min. Vrid pinnarna så att brödet får färg runt om.

Servering:

Ät direkt från pinnen eller lirka loss bröden och doppa dem i en liten skål med smält smör.