

**UT PÅ TUR, ALDRIG SUR!**

# Grillutflykt med PINNBRÖD

Pinnbröd är perfekt att göra när man är på utflykt. Gör degen till pinnbröden hemma, lägg i en plastpåse och ta med ut på tur.

4 dl vetemjöl  
1 tsk salt  
1 tsk bakpulver  
1/2 dl Arla köket  
smör-&rapsolja  
1 1/2 dl Arla mjölk  
1 dl Arla Köket  
riven ost,  
pizza

Blanda torra ingredienser. Tillsätt smör-&rapsolja, mjölk och ost. Arbeta snabbt ihop en slät deg, gärna med elvisp. Dela i 12 bitar och rulla ut till längder. Vira runt pinnar. Grilla runt om i 4-5 min. Ät direkt!

**TIPS!** Linda degen runt grillkorg på spett innan du grillar.

## S'mores

- GRILLAD EFTERRÄTT!

Kanske har du hört talas om s'mores? En amerikansk godis-klassiker som leder tankarna till camping och lägereld. S'mores består av grillad marshmallow och smält choklad som läggs mellan två kex. Perfekt som avslutning på en grillmiddag!

### Marshmallow

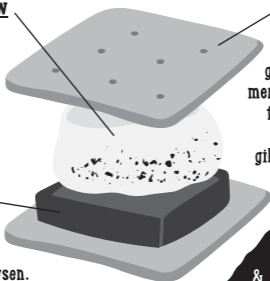
Spetsa på pinne och grilla tills ytan börjar bli brun. Lägg mellan två kex.

### Chokladbit

Smälter av värmen från marshmallowsen.

### Kex

I originalet används grahamskex, men andra kex funkar bra. Välj ett du gillar, kanske Digestive?



Fler recept  
& inspiration  
på [arla.se](http://arla.se)