

# Pølser chipotle chili med majsfladbrød, æblesalsa, grillet peberfrugtdip og ærteskud

4 Portioner

4 pølser chipotle chili

1 dl. vand

1/4 dl. olie

1/2 tsk. salt

50 g fuldkornsmajsmel

125 -150 g hvedemel

200 g savoykål

1/2 tsk. fint salt

2 æbler

5 tørrede abrikoser (eller 4 spsk. rosiner)

1 spsk. æblecidereddike

2 spsk. finthakket salatløg

1 spsk. hakket, frisk timian

1 spsk. citronsaft

Salt og peber

2 store røde peberfrugter

3 spsk. solsikkekerner

1 dl creme fraiche

1 tsk. paprika

25 g revet parmesan

100 g friske ærteskud (alternativt friske spirer)



Tilbered kyllingepølserne efter anvisning på emballagen.

Rør vand og olie med salt, fuldkornsmajsmel og hvedemel, og ælt dejen godt igennem. Den skal være blød og smidig, og virke fugtig uden at klistre. Del dejen i 4 stykker, drys lidt mel på bordet og rul hvert stykke ud til en oval pandekage med en kagerulle. Dejen skal være meget tynd. Steg brødene på en godt varm pande uden fedtstof til de er gyldne og bobler lidt op. Pak dem ind i et viskestykke efterhånden som de er stegt, så de forbliver bløde.

Snit savoykål meget fint og "ælt" strimlerne med salt.

Skær æbler og tørret abrikos i små tern, og bland med æblecidereddike, salatløg og timian. Smag til med citronsaft, salt og peber. Lad æblesalsaen trække lidt inden servering, gerne 15-20 minutter. Halver peberfrugterne og læg dem på grillen med skindsiden nedad, til skindet bliver mørkt og bobler op. Tag dem af varmen, lad dem afkøle lidt, og fjern så skindet. Blend peberfrugtkødet med solsikkekerner, creme fraiche og paprika til en ensartet masse. Rør til sidst revet parmesan i. Server majsfladbrød med savoykål, derpå pølse, æblesalsa og grillet peberfrugtdip, og pynt med ærteskud eller friske spirer.