

Tortillas med græskar og kikærtefyld

Opskrift til 4 tortillas

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Fyld

- 200 g græskar
- 230 g drænedede kikærter
- 1 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- lidt friske krydderurter (jeg brugte 4 g rosmarin og 4 g timian)
- 3 spsk. olie
- 1 tsk agavesirup
- salt, peber
- lidt cayennepeber eller chilipulver

Flødeoste-purløgscreme

- 1 stor spsk. flødeost
- 1 stor spsk. cremefraiche
- 1 tsk. hakket frisk purløg
- 1 tsk. citronsaft
- salt og peber

Tortillas

- 4 gulerodstortillas

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft og rengør så græskaret.
2. Skær det i tern (behold bare skrællen på) og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir
3. Dræn kikærterne og kom dem på bagepladen også
4. Hak løg, hvidløg og friske krydderurter og kom ved
5. Hæld olie, sirup, salt, peber og chili over og vend det hele rundt. Giv det 30 minutter i ovnen
6. Imens det er i ovnen blandes dressingen sammen
7. Varm pandekagerne et minuts tid til sidst og fyld med dem cremen og fyldet