

Kartoffelwraps med løgkompot

Opskrift til 4 wraps (2 personer)

Ingredienser

- 3 kartofler
- lidt salt og peber
- 1/2 pose mozzarella (revet)

Flødeostecreme

- 1/2 pakke flødeost naturel
- 1/2 fed hvidløg
- lidt citronskal og 2 spsk. af saften
- 1 tsk. hakket purløg
- salt og peber

Fyld

- 2 håndfulde rucola
- 1 pakke parmaskinke
- 2 tomater
- 1 avocado

Løgkompot

- 2 rødløg
- 2 spsk. smør
- 2 spsk. lys sirup
- lidt salt og peber
- 4 spsk. eddike

Sådan gør du

1. Skræl kartofler og riv dem tynde på et mandolinjern
2. Læg dem tæt, 3 ved siden af hinanden i 4 rækker (12 skiver pr. wrap) og drys med salt og peber.
3. Kom lidt ost på hver og bag dem sprøde ved 200 grader varmluft i 12-13 minutter
4. Imens kan du lave din løgkompot: pil rødløg og skær dem i tynde skiver. Kom dem på en pande med lidt smeltet smør. Tilføj salt, peber og sirup og lad det blive blødt. Kom så eddike ved og lad det små simre ved middelfarve i 7-8 minutters tid.
5. Lav din flødeostecreme ved at blande ovenstående, hvidløg rives blot.
6. Skær tomat og avocado i skiver.
7. Tag nu de bagte kartoffelwraps ud af ovnen, vend dem en omgang og smør så siden der lå nedad før med flødeostecremen.
8. Kom rucola, parmaskinke, tomatskiver, avocado og løgkompot på og spis.