

Løgwrap med det bedste fyld

Opskrift til 1-2 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Wrap

- 1/2 pose revet ost
- 3 løg
- salt, peber og paprika

Fyld

- flødeost
- rucola
- serranoskinke
- agurk
- avocado

Løgkompot

- 1 stort rødløg
- 1 spsk. smør
- 1 spsk. sirup
- salt og peber
- knap 1 dl eddike

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Pil løg og skær dem i helt tynde skiver
3. Tag en bradepande frem og beklæd den med bagepapir.
4. Kom revet ost på (skal ligge ret tæt) og kom så løgene på, de skal også ligge tæt, så de lapper godt ind over hinanden.
5. Kom lidt krydderi på og kom så bagepladen ind i ovnen. Bag den i 20-25 minutters tid, til den er gylden og sprød.
6. Imens løgwrappen bager, laves lgkompot. Pil rødløg og skær i tynde skiver også. Kom dem på en pande sammen med smør, sirup, salt og peber – og lad det blive blødt.
7. Kom så eddike ved, skru ned til middelvarme og lad det stå og hygge sig, til væsken er absorberet.
8. Klargør dit fyld (skyl og snit)
9. Tag så wrappen ud af ovnen, køl bare en smule af og vend den om. Smør bagsiden med flødeost, kom rucola, skinke, agurk og avocado på og slut med din løgkompot.
10. Rul stramt sammen (nemtest hvis du holder på bagepapiret, mens du ruller (se video). Og skær den over på midten. Vebekomme.