

Sød kartoffel wraps

Opskrift til 2 personer, 4 wraps

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Wrap

- 2 søde kartofler (400 g)
- 100 g revet cheddar
- salt og peber

Flødeostecreme

- 100 g flødeost
- 1/2 fed hvidløg
- salt og peber
- 1/2 citron (skal og saft)
- 1 spsk. purløg

Fyld

- 1 hjertesalat
- 4-6 stykker parmaskinke
- 1/2 agurk
- 4 spsk. syltede rødløg
- evt. lidt basilikum

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skær tynde skiver af de søde kartofler, jeg bruger et mandolinjern (og skræller dem ikke)
3. Læg dem tæt, så der er 3 ved siden af hinanden i 4 rækker – altså 12 skiver pr. wrap. Fortsæt til du har 4 wraps.
4. Kom lidt revet cheddar over og drys med salt og peber
5. Bag dem i ovnen i 15 minutters tid til osten er smeltet.
6. Imens laves flødeostecremen: hvidløg og citronskal rives, purløg snittes fint. Bland alt sammen i en skål.
7. Skyl hjertesalat og dup tørt, skær agurk i skiver.
8. Når dine wraps er færdige, vendes de forsigtigt om. Smør bagsiden med flødeostecremen, kom salat, skinke, agurk og syltede rødløg på og slut med lidt basilikum