

Wrap med kjøttboller, sopp og karamelisert løk



Denne oppskriften er laget av kokkelandslaget med våre beste kjøttboller noensinne.

1

Slik gjør du

Kutt opp aromasopp og stek på høy varme. Smak til med salt og pepper.

2

Krameliser løk

Kutt kepaløk tynt og fres i panne med olje. Ha i Sherry eddik, sukker, salt og smør. La den karamellisere seg på lav temperatur til den er gyllen.

3

Lag ostesaus

Smelt Nduja i en kjele på lav temperatur. Når den er helt smeltet har du i hvetemel og rører godt. Spe i litt og litt melk. Ha over parmesan for å gjøre sausen super «cheesy».

Smak til med salt og pepper. Ha over kjøttbollene og la trekke i ostesausen i minimum 10 minutter.

4

Dandér wrappen

Kutt tomat og rødløk tynt.

Legg først litt ostesaus på wrappen, deretter stekt sopp og karamellisert løk.

Topp med tomat og rødløk, deretter resterende kjøttboller og mer ostesaus.

Fullfør med en god klype med ruccola.

Vel bekomme, fra kokkelandslaget og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Tortillalefser 10 stk

Biffomat 6 stk

Rødløk 1 stk

Gilde kjøttboller 800 g (2 pk)

Stekt sopp

Aromasopp 300 g

Olje til steking

Salt & Pepper

Karamelisert løk

Kepaløk 300 g

Sherryeddik 20 g

Hvitt sukker 20 g

Salt 5 g

Smør 50 g

Nduja og ostesaus

Hvetemel 25 g

Melk 150 g

Parmesan 100 g

Nduja 200 g

Salt & Pepper

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose