

Wraps med syltet kål, rødbethummus og Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (2 porsjoner)

- 1 søtpotet
- 1 dl olivenolje
- Salt og pepper
- 1/4 ts chiliflak
- 1 ts sitronsaft
- 1/4 kål (eller 1/2 spisskål)
- 1/2 rødløk, i skiver
- 2 ss eplesidereddik
- 2 ss sesamfrø
- 4 ss rødbethummus (kjøp ferdig, eller kjør inn 1 kokt rødbet i 1 dl hummus)
- 4 ss revet vellagret Holtefjell (eller annen fast ost)
- 2 skiver Prosciutto di Parma
- 2 tortillalefser
- 8 sukkererter, delt i to eller grovhakket

Fremgangsmåte:

- Skrell søtpoteten og del den i terninger. Vend terningene i 2 ss olivenolje, salt, pepper og chiliflak. Ha potetterningene i en ildfast form og stek dem i ovnen på 200 grader til de er møre og gyldne. Dette tar ca. 20-30 minutter. Vend sitronsaften inn i potetterningene.

- Finsnitt kålen og bland den med rødløk, eddik, sesamfrø og 2 ss olivenolje. Smak til med salt og pepper.
- Varm tortillalefsene litt i ovnen før de toppes med rødbethummus, syltet kål og søtpotet. Topp med Prosciutto di Parma, revet ost og sukkererter før servering.