

Wraps med picklad kål, rödbetshummus och Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (2 portioner)

1 sötpotatis
1 dl olivolja
Salt och peppar
¼ tsk chiliflingor
1 tsk citronsaft
¼ kålhuvud (eller 2 spetskål)
½ rödlök, skivad
2 msk äppelcidervinäger
2 msk sesamfrön
4 msk rödbetshummus (köp färdig eller mixa 1 kokt rödbeta med 1 dl hummus)
4 msk riven vällagrad Västerbottenost eller annan hårdost
2 skivor Prosciutto di Parma
2 tortillabröd
8 sockerärter, delade i två delar eller grovhackade

Gör så här:

- Skala sötpotatisen och tärna den. Vänd tärningarna i två matskedar olivolja, salt, peppar och chiliflingor. Lägg potatistärningarna i en ugnsfast form i ugnen på 200 grader tills att de är mjuka och gyllenbruna. Detta tar ca 20–30 minuter. Blanda citronsaften med potatistärningarna.

- Strimla kålen fint och blanda den med rödlök, ättika, sesamfrön och två matskedar olivolja. Smaka av med salt och peppar.
- Värm tortillabröden lite i ugnen och lägg på rödbetshummus, picklad kål och sötpotatis. Toppa med Prosciutto di Parma, riven ost och sockerärter före servering.