Wraps med syltet kål, rødbedehummus og Prosciutto di Parma

Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (2 portioner)
1 sød kartoffel
1 dl olivenolie
Salt og peber
1/4 tsk. chiliflager
1 tsk. citronsaft
1/4 kål (eller 1/2 spidskål)
1 rødløg, i skiver
2 spsk. æblecidereddike
2 spsk. sesamfrø
4 spsk. rødbedehummus (køb den færdig, eller rør 1 kogt rødbede ud i 1 dl hummus)
4 spsk. revet vellagret Vesterhavsost eller anden fast ost
2 skiver Prosciutto di Parma
2 tortillaer
8 sukkerærter, delt i to eller hakket groft

Sådan gør du:

- Skræl den søde kartoffel, og del den i terninger. Vend terningerne i 2 spsk. olivenolie, salt, peber og chiliflager. Læg kartoffelterningerne i en ildfast form, og steg dem møre og gyldne i ovnen ved 200 grader. Det tager ca. 20-30 minutter. Vend kartoffelterningerne i citronsaften.

- Snit kålen fint, og bland den med rødløg, eddike, sesamfrø og 2 spsk. olivenolie. Smag til med salt og peber.
- Varm tortillaerne let i ovnen, før de toppes med rødbedehummus, syltet kål og sød kartoffel. Top med Prosciutto di Parma, revet ost og sukkerærter før servering.