Lefseruller med pepperost og fenalår



Ingredienser

♥ 6 store tortillalefser (se tips)
♥ 250 g kremost med pepper (se tips)
♥ 250 g fenalår, skåret i skiver
♥ 75 g ruccola
♥ 2 vårløk
♥ 0,5 rødløk

Fremgangsmåte

Smør først et lag pepperost på tortillalefsen.

Legg en stripe ruccola på midten av lefsen.

Legg over fenalår i skiver.

Topp med litt hakket vårløk og tynne skiver rødløk.

Brett tortillalefsen nesten halvveis over. Smør kremost på overflaten (dette gjøre at lefsen holder bedre sammen når den rulles, se tips).

Rull lefsen stramt sammen.

Skjær rullen i biter. Legg bitene på et serveringsfat.

Tips

♥ Jeg bruker her tortillalefser og ikke potetlefser. Tortillalefsene er litt tykkere og tåler noe mer fyll enn potetlefser. For varianter av lefseruller der jeg har brukt potetlefser, se **Lefseruller med serranoskinke og soltørkede tomater** og **Lefseruller med pesto og parmaskinke**.

♥ Jeg har brukt kremost med pepper som fyll, som passer veldig godt til fenalår. Jeg liker veldig godt kremost med pepper fra Tine, som er mild selv om den har veldig god peppersmak. Andre varianter kan også brukes, for eksempel Castello pepperost, men merk at kremostene som er dekket av hele pepperkorn er en god del sterkere på smak.

♥ Fenalår er tørket og saltet (speket) lammelår. Fås kjøpt ferdig skåret i tynne skiver. Jeg fjerner fettkanten og river skivene opp i litt mindre biter før jeg har dem i tortillalefsene.

♥ Lefserullene bør rulles stramt sammen. Jeg smører på et lag kremost også etter å ha brettet over tortillalefsen fordi kremosten fungerer som lim og hjelper til med å holde lefserullen sammen. Dersom du synes at lefserullene har lett for å åpne seg etter at du har rullet dem sammen, hjelper det å i stedet stable dem oppå hverandre med skjøten ned.

♥ Lefserullene bør helst serveres samme dag de er laget. De kan lages klare noen timer i forveien, men vær da nøye på å pakke dem godt inn i plastfolie så de ikke tørker ut.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lefseruller-med-pepperost-og-fenalar