Cottage Cheese Wraps med skinke, ost og eggerøre



Ingredienser

♥ 400 g cottage cheese (se tips)
♥ 4 egg
♥ 0,5 ts salt

Eggerøre:
♥ 1 ts smør
♥ 2 egg
♥ kvernet salt
♥ litt hvitløkspulver
♥ litt chiliflakes
♥ litt hakket gressløk

Øvrig fyll:
♥ 1 ss smør
♥ 1 neve ruccola
♥ 6 skiver kokt skinke
♥ 9 skiver Jarlsberg (eller annen gulost)
♥ 1 tomat

Fremgangsmåte

Ha cottage cheese, eggene og litt salt i blenderen. Kjør blandingen sammen til en klumpfri røre.

Legg bakepapir i en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm). Hell cottage cheese-røren i langpannen. Smør røren forsiktig utover slik at den fyller hele langpannen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca. 30–35 minutter.

Ta langpannen ut av ovnen og avkjøl i noen minutter. Hvelv ut av pannen og dra forsiktig av bakepapiret.

Lag eggerøre av 2 egg og en liten klatt smør. Smak til eggerøren med salt, hvitløkspulver, litt chiliflak og gressløk.

Finn frem de øvrige ingrediensene til fyllet. Smør et tynt lag smør på den stekte cottage cheese-lefsen. Del lefsen i 3 på kortsiden for å lage 3 mellomstore wraps. Legg ønsket fyll i en stripe på hver wrap. Jeg brukte her først litt ruccola, to skiver kokt skinke per stripe og deretter noen skiver ost. Fordel over eggerøren og legg på noen halve tomatskiver.

Rull deretter hver stripe stramt sammen så du får 3 ruller. Renskjær kantene og server. □□

Tips

♥ Jeg anbefaler deg å bruke cottage cheese med ordinært fettinnhold når du lager denne wrapen, og ikke mager cottage cheese.

♥ Har du ikke food processor, går det like fint å bruke en stavmikser eller blender.

♥ Det er ikke uvanlig at cottage cheese-røren blåser seg litt opp i langpannen underveis i stekingen. Det er i så fall bare å stikke hull på lefsen med en kakenål eller lignende slik at luften siver ut igjen.

♥ Det er selvsagt valgfritt om du vil smaksette eggerøren med hvitløkspulver, chiliflak og gressløk, men det løfter smaken på den ferdige wrapen!

♥ Cottage cheese wraps smaker best samme dag de er laget. Dersom du vil bruke dem for eksempel til matpakke dagen etter, anbefaler jeg å pakke hver wrap tett inn i plastfolie og oppbevare i kjøleskapet til dagen etter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cottage-cheese-wraps-med-skinke-ost-og-eggerore