Crunchy Libawrap med parmaskinke og mozzarella



Ingredienser

♥ 2 Libabrød
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 ts provencekrydder

Fyll:
♥ 200 g kremost med urter og hvitløk
♥ 30 g ruccola
♥ 2 baller mozzarella
♥ 100 g cherrytomater
♥ 4 skiver parmaskinke

Fremgangsmåte

Åpne Libabrødet og dra delene forsiktig fra hverandre (for å unngå at lagene går i stykker, kan det være lurt å bruke en saks).

Pensle den ene delen av hvert Libabrød med olje og dryss over litt provencekrydder.

Legg disse på hver sin bakepapirdekkede stekeplate. Stekes hver for seg midt i ovnen ved 180°C i ca. 5 minutter, til de blir gyllenbrune og sprø (se tips).

Finn frem fyllet.

Smør de myke delene av Libabrødet først med et lag kremost. Legg på ruccola i midten og topp med tykke skiver mozzarella og halve cherrytomater. Dekk med biter av parmaskinke.

Legg så på det sprøe Libabrødet. Press forsiktig ned med fingrene slik at brødet knuser i mindre biter. Rull sammen til en wrap.

Skjær hver wrap over på midten.

Tips

♥ Libabrød fås kjøpt i mange av de store, norske matbutikkene.

♥ Siden Libabrød er så tynne, kan de tørke ut nokså raskt etter at pakningen er åpnet.

♥ Følg nøye med når du steker Libabrød, for det halve Libabrødet er så tynt at det raskt kan bli brent.

♥ Crunchy Libawraps kan fylles med mye godt. En arabisk vri er å krydre med krydderblandingen *za'atar* i stedet for provencekrydder, og fylle med kremete **hummus**, agurk, cherrytomater, **falafel** og soltørkede tomater.

♥ Det går selvsagt veldig fint å lage vanlige wraps med Libabrød ved å bare fylle dem som de er, altså uten å steke det ene laget. Men det er digg med crunchen! □□

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/crunchy-libawrap-med-parmaskinke-og-mozzarella