

Ostetortilla med squash

4 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 squash
2 æg
200 g revet cheddarost
1/4 tsk. bagepulver
1/4 tsk. salt

Beskrivelse

Riv squashen groft og pres så meget væde som muligt ud. Læg den revne squash i et viskestykke og vrid godt. Lad det hvile nogle minutter og vrid igen.

Kom den tørre squash i en røreskål. Tilsæt æg, revet cheddar, bagepulver og salt. Rør godt. Sæt dejen i 4 klatter på bageplade med bagepapir og bred hver klat ud til en meget tynd cirkel.

Bag ostetortillaerne i ovnen ved 190 grader i ca. 15 minutter eller til de er gyldne.

Fyld ostetortillaerne med:

Kogt eller stegt kylling, laks eller skinke

Salat eller babyspinat

Rå eller tilberedte grøntsager