

Hytteostwrap med parmaskinke og mozzarella

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

125 g hytteost
1 æg
1/2 tsk. løgpulver
1/2 tsk timian
Salt og peber

Drys:
Chiliflager efter behag

Fyld:
1 spsk. tomatpesto
1 håndfuld rucola
50 g mozzarella
2 skiver parmaskinke

Beskrivelse

Blend hytteost, æg, løgpulver, timian, salt og peber sammen. Fordel massen på en bageplade med bagepapir i et jævnt lag. Drys lidt chiliflager over. Bag wrappen i ovnen ved 180 grader i 20-25 minutter til den er gylden.

Lad den køle af og træk forsigtigt bagepapiret af.

Smør tomatpesto på hytteostwrappen. Kom rucola på den ene halvdel af wrappen. Pluk mozzarellaen i mindre stykker og kom det oven på rucolaen. Læg parmaskinke på og fold den anden halvdel af wrappen over.