



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Nordafrikanske salatwraps med ostebrød

Det skal du bruge

½ stk squash
2 stk gulerødder
300 g hakket oksekød
2+1 tsk ras el hanout
1 fed hvidløg
½ dl røde linser
1 stk hjertesalat
2 stk pitabrød
50 g revet cheddar
1 dl creme fraiche

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Skyl og tør squash og gulerødder og riv groft.
2. Varm olie op i en gryde. Svits kødet til det hele har fået farve og væsken næsten er væk. Tilsæt 2 tsk krydderi og presset hvidløg.
3. Tilsæt revet gulerod og squash og vend godt rundt. Tilsæt linser og ½ dl vand og krydr med salt og peber. Rør rundt og lad simre ved lav varme under låg ca. 10 min.
4. Skyl og tør salat, skær stokken af og læg bladene ud på et fad. Læg brødene på bagepair på en bageplade og drys med revet ost. Sæt i ovnen 3-4 min. til osten er smeltet.
5. Rør creme fraiche og krydderi sammen til dip. Fyld salatbladene med kødfyld, top evt. med en skefuld dip eller server den til sammen med ostebrød revet i store flager.