



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Ratatouille-ruller

Det skal du bruge

1 stk aubergine
1 stk squash
½ stk løg
½ stk rød chili
1 fed hvidløg
½ tsk røget paprika
½ tsk spidskommen
¾ dåse butterbeans
4 stk tortilla-wraps
100 g revet cheddar
½ dåse hakkede tomater
1 drys kruspersille

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Skyl grøntsagerne.
- 2 Pil og hak løg fint. Skær aubergine og squash i små tern. Flæk chili og hak fint **TIP:** fjern kerner og frøvægge, hvis du ikke vil have det for stærkt.
- 3 Varm en stor gryde op med lidt olie. Steg grøntsagerne under omrøring ca. 2 min.
- 4 Tilsæt presset hvidløg, paprika, spidskommen, bønner uden væde, salt og peber. Steg videre 3 min.
- 5 Smør et ovnfast fad med olie. Fordel fyldet på tortillaerne og top med revet ost. Fold hver side ind over fyldet, rul sammen og læg dem i fadet. Fordel hakkede tomater over rullerne og drys med lidt ost til sidst. Bag i ovnen ca. 7 min.
- 6 Skyl og hak persille. Tag rullerne ud af ovnen, drys med hakket persille og servér.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 2.638 kj / 630 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	23,3 g
heraf mættede fedtsyrer	10,7 g
Kulhydrat	74,4 g
heraf sukkerarter	15,6 g
Protein	30,7 g
Salt	1,6 g
Kostfibre	11,7 g