

Spenat-CAMBOZOLA-wraps



Ingredienser för 4 personer:

Ingredienser för wrapsen:

1/8 l mjölk
2 ägg
2 msk olja
70 g mjöl
salt, muskotkrydda, peppar

Fyllning:

150 g CAMBOZOLA Classic
75 g spenat
1 liten lök
1–2 msk pinjekärnor, ca 10 g
6 långa gräslöksstrån
75 g gräddfil
2 msk olja

Tillagning:

Rör ihop mjölk, ägg, 1 tsk olja samt mjöl till en smet. Krydda med salt och muskot, och låt smeten vila i ca 10 minuter. Häll olja i pannan, hetta upp och grädda 3 tunna wraps (ca 15 cm ø). Låt de sedan svalna. Putsa spenaten och skölj den. Hacka löken, rosta pinjekärnorna utan fett och häll dem i en liten skål. Fräs sedan löken i 1 msk olja tillsammans med spenaten i ca 3 minuter, krydda och låt svalna. Krydda gräddfilen med salt och peppar och bred den på wrapsen. Skär CAMBOZOLAN i små tärningar och blanda de tillsammans med spenaten och pinjekärnorna, fördela det jämt i wrapsen. Lägg den raka snittkanten något över fyllningen och rulla ihop wrapsen på sidan. Doppa gräslöksstråna snabbt i hetvatten och knyt ihop wrapsen med dem.

Tips: Extra gott med CAMBOZOLA Finesse som är naturligt kryddad med vitlök.

