

Oppskrift

Wraps med Piccante kjøttboller, aromasopp, nduja-ostesaus og karamellisert løk



1

Stek soppen

Skjær opp aromasopp og stek på høy varme. Smak til med salt og pepper.

2

Karamelliser løk

Kutt kepaløk tynt og fres i panne med olje. Ha i sherryeddik, sukker, salt og smør. La den karamellisere seg på lav temperatur til den er gyllen.

3

Lag ostesaus

Smelt Nduja i en kjele på lav temperatur. Når den er helt smeltet, har du i hvetemel og rører godt. Spe i litt og litt melk. Ha over parmesan for å gjøre sausen super «cheesy».

Smak til med salt og pepper. Legg i kjøttbollene og la dem trekke i ostesausen i minimum 10 minutter.

4

Montering

Skjær opp tomat og rødløk i tynne skiver.

Legg først litt ostesaus på wrappen, deretter stekt sopp og karamellisert løk.

Topp med tomat og rødløk, deretter kjøttboller og mer ostesaus.

Fullfør med en god klype med ruccula.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Piccante 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Kjøttboller Piccante 800 g

Tortillalefser 10 stk

Biff tomater 6 stk

Rødløk 1 stk

Stekt sopp

Aromasopp 300 g

Olje til steking

Salt og pepper

Karamellisert løk

Kepaløk 300 g

Stekt sopp

Karamellisert løk

Nduja-ostesaus

Sherryeddik	20 g
Hvitt sukker	20 g
Salt	5 g
Smør	50 g

Nduja-ostesaus

Hvetemel	25 g
Melk	150 g
Parmesan	100 g
Nduja	200 g

Salt og pepper