

Oppskrift

# Wraps med Meksikanske 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 Meksikansk Kryd 2x2,5kg Fr E



## Ingredienser

Gilde Kjøttboller meksikansk krydder 800 g

|                |        |
|----------------|--------|
| Tortillalefser | 10 stk |
|----------------|--------|

|             |       |
|-------------|-------|
| Bifftomater | 6 stk |
|-------------|-------|

|        |       |
|--------|-------|
| Rødløk | 1 stk |
|--------|-------|

### Stekt sopp

|           |       |
|-----------|-------|
| Aromasopp | 300 g |
|-----------|-------|

|                  |  |
|------------------|--|
| Olje til steking |  |
|------------------|--|

## Stekt sopp

## Karamellisert løk

## Nduja-ostesaus

Salt og pepper

## Karamellisert løk

Kepaløk 300 g

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