



Madmusens spidskålswrap

Madmusens spidskålswrap er et frisk og mættende alternativ til de klassiske wraps. Den sprøde bund af spidskål og squash toppes med pulled pork, slaw og en cremet dressing – enkelt, farverigt og fuld af smag. Opskriften er udviklet af Josephine Frederiksen (Madmusen).

Ingredienser

- 150 g spidskål
- 150 g squash
- 4 æg
- 125 g hytteost
- 1 tsk salt

Fyld

- 475 g pulled pork (tilberedt)
- 2 spsk barbecuesauce
- 300 g coleslawmix
- 1 avocado, skåret i tynde skiver
- 2 store tomater, skåret i tern

Dressing

- 2 dl creme fraiche 18 %
- 2 spsk mayonnaise
- Salt og peber
- 1 tsk sukker
- Evt. 1 fed hvidløg, presset

Inden du går i gang

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Spidskålswrap

1. Skræl og riv squash groft.
2. Pres squashen fri for væske i et viskestykke eller i en si.
3. Snit spidskålen fint.
4. Bland spidskål, squash, æg, hytteost og salt godt sammen i en skål.
5. Fordel blandingen på en bageplade med bagepapir.
6. Bag den midt i ovnen i ca. 30 minutter, til den er gylden og bagt. Lad den afkøle på en rist.

Fyld og dressing

1. Lun pulled pork som angivet på pakken.
2. Skær avocadoen i tynde skiver og tomaterne i tern.
3. Bland ingredienserne til dressing sammen i en skål.

Servering

1. Når wrappen er kølet af, løftes den forsigtigt af bagepapiret.
2. Fordel slaw, pulled pork, tomat, avocado, barbecuesauce og dressing på.
3. Rul wrappen stramt, halvér den og servér en halv rulle pr. person