

ÆGGEWRAPS MED FYLD

Disse lækre æggewraps er super nemme at lave, og fyldet kan varieres. Jeg har fyldt mine med oksekød, guacamole, peberfrugt, agurk og majs, og det giver en fantastisk smagskombination og en skøn mæthedsfornemmelse.

Til

Fyld

- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk olie
- 400 g hakket oksekød
- 1 ps fajitakrydderi
- 1 avocado
- 1 dl creme fraiche
- 1 fed hvidløg
- saft fra $\frac{1}{2}$ citron
- salt
- peber
- $\frac{1}{2}$ agurk
- 1 rød peberfrugt
- $\frac{1}{2}$ ds majs

Æggewraps

- 6 æg
- 1 $\frac{1}{2}$ dl vand
- salt
- peber
- 3 tsk sesamfrø
- olie

Fyld:

Hak løg og hvidløg, og svits det i lidt olie. Tilsæt oksekødet, og lad det brune af. Kom derefter fajitakrydderi i, og lad det stege i 5 minutter ekstra. Dæk det med et låg, til retten skal serveres, så det kan holde sig varmt.

Mos avocado, og bland det med creme fraiche. Pres hvidløg og citronsaft ned i blandingen, og smag til med salt og peber.

Skær agurken i skiver, og skær peberfrugten ud i små stykker. Kom fyldet op i små skåle, så man selv kan bestemme, hvor meget man vil have i sin wrap.

Æggewraps:

Lav én æggewrap ad gangen. Bland 2 æg, $\frac{1}{2}$ dl vand og lidt salt og peber, og rør det sammen med en gaffel eller et lille piskeris. Varm panden op til høj varme, og kom lidt olie på. Hæld æggeblandingen ud over panden, og drys 1 tsk. sesamfrø ud over med det samme. Du kan variere mængden af sesamfrø, og du kan også vælge at bruge ristede sesamfrø. Lad æggewrappen stege på panden i 4-5 minutter, og vend den derefter forsigtigt. Giv den 2-3 minutter på den anden side, og læg den derefter på en tallerken. Gentag processen med de resterende æggewraps.

