

Chili sin carne i wrap med smeltet ost og snackgrønt og frugt

Tilberedningsvejledning

Fredag:

Chili sin carne i wrap med smeltet ost og snackgrønt og frugt

3-rums bakkerne passer som udgangspunkt til en spisegruppe på 4 personer, men egner sig også til spisegrupper på 3 eller 5 personer.

Tallerknerne anvendes som tallerkner til børnene og til frugt og grønt. Tallerknerne passer som udgangspunkt til en spisegruppe på 4 personer, men egner sig også til spisegrupper på 3 eller 5 personer.

Pr. person:

1 tortilla wrap

80 g chili sin carne

20 g revet gouda

200 g snackgrønt og frugt

Tænd ovnen på 230 grader.

Læg tortilla wraps ud på køkkenbordet og fordel 80 g chili sin carne (ca. 2 store spiseskeer) på hver. Fold wrappen over på midten og fold igen så du har en trekant.

Kom bagepapir på bageplader og læg de foldede wraps herpå. Der kan være 3 rækker a 5 wraps på den lange led. Drys wraps med ost og sæt dem i den varme ovn.

Bag dem gennemvarme og let gyldne i 8-10 minutter i en husholdningsovn, ca. 6 minutter i en professionel ovn. Tag kernetemperaturen som stikprøve, de skal være minimum 75 grader,

Brug en palet til at flytte wraps over på fadene, og server med snack grønt og frugt.

Læg ½ wrap pr. person uden fyld og lidt revet ost ved siden af, som børnene selv kan fylde med ost og grønt, hvis de er mere sultne.

Se fotovejledning under Wraps med bolognese.