

Wraps med Oksedeller & Spidskålssalat

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Hakket oksekød 12 %
8 stk	Pandekager
1 stk	Rødt Spidskål, øko
2 stk	Gulerødder, øko (stk)
2 stk	Æbler
200 ml	Creme fraiche
1 stk	Rødløg
4 tsk	Krydderi til wraps (Koriander, Mynte, Paprika & Spidskommen)
2 fed	Hvidløg

	DET SKAL DU SELV HAVE
1 spsk	Vineddike
1 stk.	Æg
1 dl	Havregryn
1 tsk	Honning
1 dl	Mælk
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Lav en fars af det hakkede kød, æg, mælk, havregryn, krydderiblanding, presset hvidløg, salt og peber. Form små runde frikadeller og steg dem i lidt fedtstof på en pande til de er gyldne.

Vask og snit spidskål fint. Skær æbler i tern og gulerødderne i tynde skiver. Pil og skær rødløget i ringe. Lav en dressing af creme fraiche, vineddike, salt, peber samt lidt honning.

Vend dressingen sammen med grøntsager og æbler.

Tænd ovnen på 200 grader
Varm tortillapandekagerne i et par minutter i en varm ovn.

Lav dine egne wraps ved bordet med oksedeller & kålssalat

Velbekomme.

NB. Du kan også røre cremefraichen til en hvidløgsdressing ved at tilsætte ½ fed presset hvidløg, salt, peber samt en ½ tsk sennep.