

Æggewrap med fyld af rejer og avocado

Mandag 18. marts 2019

Ingredienser

6 æg
3 spsk. skyr (grøsk yoghurt
eller creme fraiche)
1 tsk. bagepulver
en lille håndfuld persille
1 tsk. salt
Olivenolie til stegning

Fyld

200 gr. Rejer
2 avocado

Dressing

4 spsk. creme fraiche
2 spsk. ketchup
2 spsk. citronsaft
1 kniv spids flormelis

Opskriften er til 4 personer

Fremgangsmåde

Pisk æg med creme fraiche, bagepulver og salt sammen i en skål
Hak persille og bland i æggeblandingen
Hæld en passende mængde af æggeblandingen ud på en pande og bag den på begge sider ved svag varme.
(vend æggewrappen vha. en tallerken, der placeres oven på panden, og som derefter vendes)

Dressing

Alle delene piskes sammen

Skræl avocadoen og skær den i skiver.

Afdryp rejerne.

Læg fyldet på den lune wrap og læg en skefuld dressing på.

Rul eller læg wrappen dobbelt.