

# Squashrulle m. Oksekød

## Mandag 29. januar 2024

### Ingredienser

#### Squash-æggewrap

4 æg  
1 squash mellemstor  
5 spsk. kikærtemel kan erstattes af hvedemel  
100 g revet ost  
1/2 tsk. salt og peber  
1/2 spsk. Oregano

#### Krydret oksekød

500 gr. hakket oksekød  
1 finthakket løg  
1 spsk. tørret oregano kan erstattes af tørret basilikum  
2 tsk. salt  
2 tsk. peber  
1/2 tsk. chilipulver

#### Salat

1 iceberg i strimler  
1/2 agurk i tern eller tynde skiver  
2 tomater i tynde skiver  
1 rød snackpeber i tynde skiver  
1 rødløg i tynde skiver eller syltet rødløg  
100 gr. revet ost, f.eks. cheddar

#### Thousand Island dressing

3 dl creme fraiche 18% for en mere cremet variant  
3/4 dl mayonaise  
1/2 dl ketchup  
1 tsk. salt  
1 tsk. paprika  
1 tsk. løgpulver  
5 finthakkede cornichoner ca. 65 gr.

Alle delene blandes sammen og smages til

### Fremgangsmåde

#### Squash-æggewrap

Skyl squashen og riv den på den grove side af rivejernet. Drys med lidt salt og lad den stå i et dørslag/si.

Tænd ovnen på 200 grader.

Pisk alle de resterende ingredienser til en tyk dej.

Pres så meget æde som muligt ud af squashen. Det gøres nemmest i et rent viskestykke. Rør squashen i dejen.

Beklæd en bradepande med bagepapir og fordel dejen deri. Stil pladen i ovnen i ca. 20 minutter til massen er helt gennembagt. Squashbunden kan hæve op under bagning, men det lægger sig igen, når den kommer ud af ovnen.

Vend squashbunden over på et stort spækbræt eller ud på køkkenbordet og træk bagepapiret af.

#### Oksekød

Brun kødet i olie.

Tilsæt det hakkede løg og krydderier. Steg videre til løget er blødt. Det tager et par minutter.

#### Salat

Skær iceberg i strimler, tomater i tern, agurk, snackpeber og rødløg i skiver.

Bred oksekødet ud på squashbunden og drys med revet ost.

Fordel iceberg (gem lidt til servering), tomater, agurk, snackpeber og rødløg over hele bunden.

Dryp med ca. 1/2-delen af dressingen

Gem resten til servering