TikTok Tortilla Wrap



Ingredienser

♥ store tortilla-lefser

Forslag til fyll:
♥ pesto
♥ fersk mozzarella
♥ revet cheddar
♥ skinke
♥ tomatskiver

Fremgangsmåte

Fylling:
Legg tortilla-lefsen foran deg. Skjær (eller klipp med saks) et hakk fra yttersiden nærmest deg og inn mot midten av tortillaen.

Se for deg at tortillaen foran deg består av fire deler. Legg så ønsket fyll på hver av de fire delene av tortillalefsen.

Det er greit å bruke noe kremete (f eks pesto, majones, ketchup), noe protein (slik som skinke eller kyllingbiter) eller vegetar-alternativ, og så en god del ost. Osten smelter jo ved oppvarming og gjør at den ferdiggrillede tortillaen henger godt sammen. Jeg bruker her både fersk mozzarella-ball som jeg har skjært i skiver og masse revet cheddar.

Bretting:
Brett så tortilla-lefsen ved å først ta tak i venstre halvdel og brette oppover. Deretter bretter du lefsen over til høyre side, og til sist ned til delen nederst til

høyre.

Du sitter da igjen med en fjerdedels tortillalefse som er stappfull av deilig fyll.

Steking:
Legg den brettede lefsen i en smørbrødgrill og stek i et par minutter, eller til du ser at tortillaen er passe stekt og osten godt smeltet.

Det går også fint å gjøre dette i en tørr stekepanne på middels varme, og så snu rundt på tortillalefsen et par ganger (steketiden blir da noe lengre, ca 5 minutter på hver side).

Del den ferdigstekte tortilla-wrapen eventuelt på midten - og NYT NYSTEKT!

Tips

♥ Tortilla-wraps bør serveres nystekte!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tiktok-tortilla-wrap