Lefseruller med serranoskinke og soltørkede tomater



Ingredienser

♥ 10 store, firkantede potetlefser
♥ 250 g kremost (f eks snøfrisk med hvitløk)
♥ 75 g ruccolasalat
♥ 10 store skiver serranoskinke
♥ 250 g soltørkede tomater (i olje)
♥ 1 rødløk

Fremgangsmåte

Smør først et lag kremost på lefsen.

Legg en stripe med ruccolasalat på midten av lefsen.

Legg på serranoskinken.

Fordel over biter av soltørkede tomater og deretter finsnittet rødløk.

Rull lefsen stramt sammen.

Skjær rullen i biter. Jeg valgte her å skjære hver rull på midten, og så stable disse bitene på hverandre på et serveringsbrett.

Serveres med noe godt i glasset!

Tips

♥ I stedet for potetlefser kan man bruke tortillalefser.

♥ Jeg har her brukt kremosten Snøfrisk med smak av ramsløk og hvitløk. Den kremosten er kjempegod, men andre varianter av kremost kan også brukes.

♥ Spansk serranoskinke passer godt sammen med soltørkede tomater, men kan byttes ut med annen type spekeskinke.

♥ Lefserullene bør rulles stramt sammen. Det kan være lurt å smøre noe kremost i skjøten slik at lefsene ikke åpner seg etter at de er rullet sammen. Rullene bør stables på hverandre med skjøten ned.

♥ Lefserullene bør helst serveres samme dag de er laget. De kan lages klare noen timer i forveien, men vær da nøye på å pakke dem godt inn i plastfolie så de ikke tørker ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lefseruller-med-serranoskinke-og-soltorkede-tomater