

Ingrediënten voor 4 personen

4 grote flour tortillas (origineel is tunbröd, niet te krijgen natuurlijk)
8 frankfurters of verse knakworst (org. half paard half varken worstjes) 4 grote bladen ijsbergsla in reepjes pak aardappelpuree (maak met volle melk en voeg wat roomboter toe) beetje nootmuskaat optie 1: 300 gram garnalensalade vers van je visboer (support your locals) desnoods wat extra garnalen erbij, en ja ik snap knakworst , aardappelpuree en garnalen salade is wel een dingetje. paprikapoeder gerookt (optioneel) optie 2 : komkommer relish (toko) honing mosterd ketchup mayo. gebakken uitjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Scandinavisch
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tunnbrödsrulle

Dit moet je durven , een hotdog die je eet met een vork!
aardappelpuree , garnalensalade of komkommer relish en worst , niet op brood maar in een wrap. de helaas overleden chef Anthony Bourdain zegt " The finest and best thing I've ever had in my life. natuurlijk weer allemaal dingen die we hier niet kunnen krijgen , aangepast , niet minder lekker. je kunt alles zelf gaan maken maar ik heb gekozen voor de pablipo optie.

Hulpmiddelen

Kookpan magnetron kommen of folie , dit gaat lekken aan de onderkant. vorken

Bereidingswijze

Zorg dat iig alles klaar staat . maak je puree hudt warm verwarm de worst volgens verpakking , en de wraps heel kort in de magno , het moet wel warm gegeten worden . beleg vervolgens de wraps eerst met wat sla dan de aardappelpuree en dan de worst, vervolgens optie 1 of 2 . vouw alleen de onderkant dicht , doe daar of zilverfolie omheen of zet in een beker/kom whatever. laat de gebakken uitjes weg bij optie 1.

Serveertips

Zijn natuurlijk veel meer opties , verse komkommer ipv relish , tomaat etc, leef je uit.

