



Italiensk Tunnbrödsrulle

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **25 min** Portioner: **4**



En underbar tunnbrödsrulle med italienska smaker!



INGREDIENSER

4 stycken grillkorvar
4 stycken mjuka tunnbröd
4 stycken romansalladsblad
färsk rosmarin
voljaoli
flingsalt
4 stycken tomater
1 liten rödlök
1 matsked honung
2 matskedar olivolja
1 klyfta vitlök
salt & peppar
färsk timjan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Klyfta potatisen med skalet kvar och lägg i en ugnsfast form. Ringla över olivolja, Repa ett par kvistar rosmarin, strö över flingsalt och blanda. Ugnsbaka potatisen i 200° i ca 25 minuter tills den har fin färg och är mjuk. Krossa potatisen med en gaffel.
- 2** Dela tomaterna och ta ur kärnorna. Finhacka tomaterna och rödlöken och lägg i en skål. Tillsätt honung, olivolja, färsk timjan och pressad vitlök. Blanda väl och smaka av med salt och peppar.
- 3** Dela grillkorv på längden och stek eller grilla den några minuter på var sida.
- 4** Lägg ett salladsblad på varje tunnbröd, fördela krossad potatis, tomatsalsa samt Grillkorv och rulla samman. Njut!