

Flappas med kalkon och ramslök

Det här behöver du:

Tortillabröd

Philadelphiaost

Riven ost

Pärssons kalkonpålägg

Ramslök

Utrustning:

Stormkök

Stekpanna

Stekspade

Tips:

Flappasen går bra att förbereda hemma.

Lägg den färdigvikta tortillan i folie eller en matlåda och stek den direkt på stormköket ute i naturen.



Så här gör du:

1. Lägg ett tortillabröd plant.
2. Bred ett lager philadelphiaost över halva brödet.
3. Lägg på kalkonpålägg och strö över riven ost.
4. Toppa med finhackad ramslök.
5. Vik brödet på mitten.
6. Stek flappan i en torr stekpanna på stormköket tills den är gyllene och osten har smält, vänd försiktigt med stekspade.
7. Servera varm, gärna ute i det fria.

*Med himlen som tak och naturen
som sällskap - mat smakar som
bäst i det fria*



VILSECOLLECTION.SE