



*Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydderstekt laks i tortilla med rødkålsalat og curry- og mangodressing

Kålsalat

1 bit rødkål
½ pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
½ dl eddik 7 % ^B
1 dl sukker ^B
1½ dl vann ^B

Laks

270 g laksefilet
½-1 pakke sitruskrydder
1-2 ss olje ^B

Tortillalefser

4 stk hvetetortillaer

Tilbehør

1 pakke curry- og
mangodressing

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan
sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Kålsalat:** Kok opp ¼ dl eddik, ½ dl sukker og 1 dl vann. Ha rødkålen og ingefærblandingen i en bolle, hell over syltelaken, og vend godt om. La kålsalaten stå på benken frem til servering. Smak til med salt og pepper.

3. **Laks:** Skjær fisken i strimler på omtrent 1 cm på langs. Vend fisken i sitruskrydderet. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i 1-2 ss olje. Stek fisken i 1-2 minutter på hver side. Smak til med salt.

4. **Tortillalefser:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 8-10 minutter før servering.

5. **Tilbehør:** Server curry- og mangodressing til retten.

6. **Restetips:** Lag en quesadilla av de siste hvetetortillaene. Legg en tortilla i en tørr og middels varm stekepanne, ha på ost og legg på den siste tortillaen. Stek den i 2-3 minutter på hver side.



TIPS!

Stek én og én tortilla i en middels varm stekepanne med litt olje, til de er gylne. Da trenger du ikke sette på stekeovnen. Har du ikke eddik 7 %, kan du fint bruke en annen type eddik.