



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tortillawraps med skivet kyllingfilet i kormasaus, kålsalat og urtedressing

Kålsalat

½ stk rødløk
½–1 stk lime
120 g strimlet kålsalat
½ ss sukker ^B

Kyllingfilet i kormasaus

300 g skivet kyllingfilet
½ stk rødløk
½ glass kormapaste
½ pakke kokoskrem
½ dl vann ^B

Tortillalefser

4 stk tortillalefser

Urtedressing med tomat

1 stk tomat
1 pakke lett urtedressing

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2. **Kålsalat:** Skrell og kutt hele rødløken i tynne skiver. Bland sammen halvparten av løkskivene, ½ ss sukker og saften fra limen i en skål. La løken trekke i 5–10 minutter, og vend inn den strimlede kålsalaten rett før servering (se tips).

3. **Kyllingfilet i kormasaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter. Ha i resten av løken fra punkt 2, og stek det hele i 1–2 minutter til, eller til løken er blank og kyllingen har fått en jevn stekeskorpe. Rør inn kormapasten, kokoskremen og ½ dl vann. Kok opp, og la det småkoke til resten av retten er klar.

4. **Tortillalefser:** Pakk inn tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.

5. **Urtedressing med tomat:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Bland tomaten sammen med urtedressing i en serveringsskål.

6. **Servering:** Fyll tortillalefsene med kålsalaten, kyllingen og urtedressing.