



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Indisk wrap med butter chicken, kålsalat og tomatraita

## Kålsalat

½ stk rødløk  
120 g strimlet kålsalat  
½ stk sitron  
½–1 ts sukker <sup>B</sup>  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Butter chicken

350 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
½ stk rødløk  
1 glass butter chicken-paste  
150 g lett crème fraîche

## Tortillalefser

4 stk tortillalefser

## Tomatraita

1 stk tomat  
150 g yoghurt naturell  
1 pakke persillade

aluminiumsfolie (kan  
sløyfes) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Kålsalat:** Skrell og kutt hele rødløken i tynne skiver. Ha halvparten av løken og hele den strimlede kålsalaten i en serveringsskål. Rør sammen saften fra den halve sitronen, ½–1 ts sukker, 1 ss olivenolje og litt salt i en skål. Vend dressingen inn i kålsalaten rett før servering.
3. **Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter (se tips). 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 videre i 1–2 minutter, til løken er blank og kyllingen har fått en jevn stekeskorpe. Tilsett butter chicken-pasten, og stek det hele i omtrent 1 minutt til. Ha i crème fraîche, og kok opp.
4. **Tortillalefser:** Pakk inn tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
5. **Tomatraita:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Bland tomaten sammen med yoghurten, persilladen og litt salt i en serveringsskål.
6. **Servering:** Fyll tortillalefsene med kålsalaten, kyllingen og tomatraitaen.

## TIPS!

Behold fettene på kyllingen. Det smelter i stekepannen og gjør at kyllingen blir saftigere.