



Wrap med kormakylling og friske grønnsaker

Grønnsaker

1 stk gulrot
1 stk tomat
1 stk rødløk
120 g strimlet kålsalat
½ stk lime
1 ts sukker ^B

Kormakylling

350 g utbenet kyllinglår u/skinn
½–1 glass kormapaste
1 pakke kokoskrem
½ dl vann ^B

Tortillalefser

4 stk tortillalefser

Til servering

½ stk lime

olje ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 210 grader varmluft.
2. **Grønnsaker:** Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell og kutt hele rødløken i tynne skiver. Bland sammen halvparten av løkskivene, 1 ts sukker og saften fra halve limen i en skål. La løken trekke i 5–10 minutter, og vend inn tomaten, gulroten og den strimlede kålsalaten rett før servering.
3. **Kormakylling:** Skjær kyllingen i små biter. Behold gjerne fettene på for bedre smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og resten av løken i 3–4 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt. Krydre med litt salt. Rør inn kormapasten, kokoskremen og ½ dl vann. Kok opp, og la det småkoke til resten av retten er klar.
4. **Tortillalefser:** Pakk tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
5. **Til servering:** Kutt resten av limen i båter. Fyll tortillalefsene med grønnsakene og kormakyllingen, og server limebåtene til retten. Vel bekomme!

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.