



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# 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 <sup>B</sup>

## Kormakylling

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

## Tortillalefser

4 stk tortillalefser

## Til servering

½ stk lime

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

<sup>B</sup> 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!