

Bedøm retten og læs mere



🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

📅 4 DAGES HOLDBARHED

# Tortillawraps med skinke-wokstrimler

\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.

## Det skal du bruge

¾ stk løg  
300 (450)\* g strimler af skinkeinderlår  
100 g friskost med hvidløg  
100 g nordisk salatmix  
½ pose mexico mix-krydderi  
4 stk tortilla-wraps  
1 stk skoleagurk

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Du kan også varme tortillas i microovn, så skal du ikke tænde ovnen.
2. Pil løg og skær i meget tynde både. Steg ved middelvarme på en pande i lidt olie ca. 3-4 min.
3. Skru op for varmen, til sæt skinkestrimler og steg videre 2-3 min. under omrøring.
4. Tilsæt flødeost, halvdelen af salatmix og ½ dl vand. Rør det godt sammen og krydr med mexico-mix, salt og peber. Kog ved lav varme under låg i 4 min.
5. Pak tortillas ind i stanniol og varm dem ca. 5-7 min. i ovnen. I microovn skal de have ca. 20 sek. pr stk uden stanniol, gerne flere ad gangen.
6. Skyl agurk og skær i mindre tern. Fordel agurk og resten af salatmixen på de lune tortilla, top med skinkeblanding, rul sammen og spis.