



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

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 mexican mix-krydderi
4 stk tortilla-wraps
1 stk skoleagurk

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b 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, tilsæt 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 mexican-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.