



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Wrap med kormakylling og friske grøntsager

### Wrap med kormakylling

1 stk gulerod  
1 stk tomat  
½ stk rødløg  
½ stk lime  
75 g salatblanding  
300 g kyllingeinderfilet  
½ pose garam masala  
½ pose karry  
1 dl kokosmælk  
4 stk tortilla-wraps

### Det skal du selv have

sukker <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft). Du kan også varme tortillas i microovn. Så skal du ikke tænde ovnen.
2. **Grøntsager:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Bland halvdelen af løgskiverne, ½ tsk sukker og saft af halvdelen af lime i en skål. Lad det trække ca. 10 min. Skræl gulerod og riv groft. Skyl og skær tomat i tern eller tynde både. Vend tomat, gulerod og salat i lige før servering.
3. **Kormakylling:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen og resten af løget i 3-4 min. til kyllingen er gennemstegt. Tilsæt garam masala og karry og lad det stege med i ca. 1 min. Rør kokosmælk i, bring det i kog og lad det simre til resten af retten er klar. Smag til med salt.
4. **Tortilla:** Pak tortillas ind i stanniol og varm dem ca. 5-7 min. i ovnen. I mikroovn skal de have ca. 20 sek. pr stk. uden stanniol.
5. **Servering:** Skær resten af limen i både. Fyld tortillas med grøntsager og kormakyllingen og servér limebådene til retten. Velbekomme.