



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydderstekt laks i tortilla med rødkålsalat og curry- og mangodressing

Syltet kål

100 g finsnittet rødkål
3 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
½ dl sukker ^B
1 dl vann ^B

Tortillalefser

4 stk hvetetortillaer

Laks

270 g laksefilet
½–1 pakke sitruskrydder

Servering

½–1 stk agurk
½–1 pakke curry- og mangodressing

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 200 grader varmluft.
2. **Syltet kål:** Kok opp 3 ss eddik, ½ dl sukker og 1 dl vann i en kjele. Skru av platen, og ha kålen i kjelen med syltelaken. Vend det godt sammen, og smak til med salt og pepper før servering.
3. **Tortillalefser:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 8–10 minutter før servering.
4. **Laks:** Skjær fisken i strimler på langs på omtrent 1 cm, og vend dem i sitruskrydderet. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 1–2 minutter.
5. **Servering:** Skyll og kutt agurken i terninger. Fyll tortillalefsene med kålen, agurken, laksen og curry- og mangodressing.



TIPS!

Stek én og én tortilla i en middels varm stekepanne med litt olje, til de er gylne. Da trenger du ikke sette på stekeovnen.