



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wrap med daddelglasert svin og frisk kålsalat servert med spicy limemajones

Daddelglasert svin

1 stk rødløk
½ stk lime
300 g strimlet
svinekjøtt
½–1 pakke sitruskrydder
1 glass daddelchutney
🏠 2 ss vann

Salat

1 stk grønt eple
150 g strimlet kålsalat
🏠 ½ ss olivenolje
🏠 ½ ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

Tortilla

4 stk tortillalefser

Spicy limemajones

1 pakke lettmaiones
½ stk lime
½–1 pakke chiliflak

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 aluminiumsfolie (kan
sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft (se tips).
- 2 **Daddelglasert svin:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll limen og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern, og ha det i en liten skål. Del limen i to.
- 3 **Salat:** Skyll og kutt eplet i tynne skiver og legg dem i en serveringsbolle. Bland kålsalaten med eplet, og vend inn ½ ss olivenolje, ½ ss eddik og litt salt og pepper.
- 4 **Daddelglasert svin, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet og rødløken i 3–4 minutter, eller til kjøttet har fått en stekeskorpe, og krydre med sitruskrydderet. Tilsett daddelchutneyen, og rist ut restene i glasset med 2 ss vann og ha det i stekepannen. Vend det hele godt sammen, og smak til med saft fra limen og litt salt og pepper.
- 5 **Tortilla:** Pakk lefsene inn i aluminiumsfolie og varm dem i ovnen i 3–4 minutter.
- 6 **Spicy limemajones:** Bland majonesen i skålen med limeskallet, og smak til med eventuelle rester fra limen, chiliflakene, litt salt og pepper.

Tips fra kokken: Du kan blande sammen kålsalaten og limemajonesen for å få en frisk coleslaw. Lefsene kan fint serveres kalde, hvis man ikke ønsker å skru på stekeovnen for dette punktet.