



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk wrap med butter chicken og kålsalat, servert med tomatraita

Kålsalat

½ stk rødløk
100 g strimlet kålsalat
½ stk sitron
🏠 ½–1 ts sukker
🏠 1 ss olivenolje

Butter chicken

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½ stk rødløk
1 glass butter chicken-
paste
150 g lett crème fraîche

Tortillalefser

4 stk tortillalefser

Tomatraita

1 stk tomat
150 g yoghurt naturell
1 pakke persillade

🏠 olje
🏠 aluminiumsfolie (kan
sløyfes)
🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Kålsalat:** Skrell og kutt hele rødløken i tynne skiver. Ha den strimlede kålsalaten og halvparten av løken i en serveringsskål. Bland saften fra den halve sitronen, ½–1 ts sukker, 1 ss olivenolje og litt salt i en skål. Vend dressingen inn i kålsalaten rett før servering.
- 3 **Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter. Ha i resten av rødløken, og stek videre i 1–2 minutter, til løken er blank og kyllingen har fått en jevn stekeskorpe.
- 4 **Butter chicken, fortsettelse:** Tilsett butter chicken-pasten, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha i crème fraîchen. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen.
- 5 **Tortillalefser:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
- 6 **Tomatraita:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Bland tomaten, yoghurten, persilladen og litt salt i en serveringsskål.
- 7 **Servering:** Fyll tortillalefsene med kålsalaten, kyllingen og tomatraitaen.

Tips fra kokken: Behold fettete på kyllingen. Det smelter i stekepannen, og gjør kyllingen saftigere.