



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Wrap med varmrøget laks, avocado og limedressing

## Syltede rødløg

1 stk rødløg  
1 pose hvidvinseddike  
3 spsk sukker <sup>b</sup>

## Tortillas

4 stk tortilla-wraps

## Limedressing

½ stk lime  
1 dl creme fraiche 18%

## Fyld

1 stk avocado  
½ stk æble  
2 stk varmrøget laks (har været frosset)  
75 g salatmix toscana

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Syltede rødløg:** Pil og skær rødløg i tynde skiver. Kog ½ dl vand, vineddike og 3 spsk sukker op i en lille gryde. Tag det af varmen og vend løgskivene i. Lad det trække i lagen frem til servering.
- 2. Tortillas:** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Du kan også varme tortillas i microovn, så skal du ikke tænde ovnen. 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.
- 3. Limedressing:** Skyl lime og riv limeskal fint på et rivejern. Bland det sammen med creme fraiche i en skål. Smag til med salt og peber og eventuelt lidt saft fra limen.
- 4. Fyld:** Del avocado, fjern stenen og tag avocadokødet ud med en ske. Skær det i tynde skiver. Skyl æble, fjern kernehus og skær i tern. Riv den varmrøgede laks i grove stykker.
- 5. Wraps:** Fyld de lune tortillas med salat, varmrøget laks, æbletern, avocado, syltede rødløg og top med limedressing. Luk dem sammen og servér.