



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Wrap med varmrøget laks, avocado og limes dressing

## Det skal du bruge

4 stk tortilla-wraps  
½ stk forårsløg  
½ stk lime  
1 dl creme fraiche  
½ stk avocado  
½ stk æble  
2 stk varmrøget laks (har været frosset)  
75 g salatmix toscana  
60 g syltede rødløg

## Du skal selv have:

Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Du kan også varme tortillas i microovn, så skal du ikke tænde ovnen.
- 2 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 Skyl forårsløg og lime. Skær forårsløg i tynde skiver og riv limeskal fint på et rivejern. Kom creme fraiche i en skål og tilsæt forårsløg og limeskal. Smag til med salt og peber og eventuelt lidt saft fra limen.
- 4 Del avocadoen i halve, fjern stenen og tag avocadokødet ud med en ske. Skyl æblet. Skær æble og avocado i små tern. Riv den varmrøgede laks i grove stykker.
- 5 Fyld de lune tortillas med salat, varmrøget laks, æbletern, avocado, syltede rødløg og top med dressing.

## Allergener

Fisk, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Energi pr. portion:     | 2.901 kj / 693 kcal |
| Indhold                 | Pr. portion         |
| Fedt                    | 33,8 g              |
| heraf mættede fedtsyrer | 10,0 g              |
| Kulhydrat               | 62,4 g              |
| heraf sukkerarter       | 15,4 g              |
| Protein                 | 35,0 g              |
| Salt                    | 3,5 g               |
| Kostfibre               | 4,4 g               |