



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