



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Wrap med varmrøget laks, avocado og limes dressing

Det skal du bruge

1 stk rødløg
1 pose hvidvinseddike
4 stk tortilla-wraps
½ bundt 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

Du skal selv have:

Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 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 Limes dressing:** Skyl forårsløg og lime. Skær forårsløg i tynde skiver 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 limes dressing. Luk dem sammen og servér.

Allergener

Fisk, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovldioxid

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:	2.994 kj / 716 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	32,4 g
heraf mættede fedtsyrer	9,6 g
Kulhydrat	70,6 g
heraf sukkerarter	22,9 g
Protein	35,4 g
Salt	3,4 g
Kostfibre	4,6 g