



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tortillas med seinuggets, frisk kålsalat med koriander og peanøtter servert med chilimajones

## Seinuggets

350 g sei nuggets

## Kålsalat

1 stk lime  
2 stk gulrøtter  
1 stk grønt eple  
1 bunt koriander  
100 g finsnittet rødkål  
½-1 pakke peanøtter  
🏠 1 ts sukker  
🏠 1 ss soyasaus

## Tortillas

½-1 pakke tortillalefser

## Servering

½-1 pakke chilimajones

🏠 bakepapir (kan sløyfes)  
🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)

- 1 Sett stekeovnen på 200 grader varmluft.
- 2 **Seinuggets:** Fordel nuggetsene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomvarme.
- 3 **Kålsalat:** Skyll limen og finriv skallet (kun det grønne) i en bolle. Vend inn 1 ts sukker, 1 ss soyasaus og saften fra limen i bollen. Skrell gulrøttene, og lag tynne bånd av dem med skrelleren. Skyll eplet og korianderen. Kutt eplet i tynne skiver og grovhakk korianderen. Ha gulrotbåndene, eplet og rødkålen i bollen med marinaden, og vend det hele godt sammen (se tips). Vend inn korianderen og peanøttene rett før servering.
- 4 **Tortillas:** Pakk inn tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4-5 minutter før servering
- 5 **Servering:** Fyll lefsene med seinuggetsene og kålsalaten og topp med chilimajonesen.

**Tips fra kokken:** Ha ingrediensene til kålsalaten i hver sine skåler, så kan alle fylle lefsene slik de selv ønsker.