



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wraps med meksikanske fiskepinner, syrlig kålsalat og curry- og mangodressing

Meksikanske fiskepinner

400 g meksikanske fiskepinner

Syrlig kålsalat

½–1 stk rødt eple
½–1 stk rødløk
120 g strimlet kålsalat
1 stk lime
🏠 1 ts sukker

Tortillalefser

4 stk hvetetortillaer

Tilbehør

1 pakke mais
1 pakke curry- og mangodressing

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Meksikanske fiskepinner:** Fordel fiskepinnene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem midt i ovnen i omtrent 15 minutter.
- 3 **Syrlig kålsalat:** Skyll og kutt eplet i strimler. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Bland sammen løken, 1 ts sukker og saften fra limen i en skål. La løken trekke i marinaden i 5–10 minutter. Vend inn den strimlede kålsalaten og eplet rett før servering (se tips).
- 4 **Tortillalefser:** Pakk tortillaene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen de siste 7–8minuttene av fiskepinnenes steketid.
- 5 **Servering:** Sil laken av maisen, og skyll den i kaldt vann. Fyll tortillaene med fiskepinnene, den syrlige kålsalaten, maisen og curry- og mangodressing.

Tips fra kokken: Hvis du vil gjøre retten ekstra barnevennlig, kan du servere grønnsakene i hver sin serveringsskål istedenfor å blande dem sammen.