



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Indisk wrap med butter chicken og kålsalat, servert med tomatraita

## Kålsalat

½ stk rødløk  
120 g strimlet kålsalat  
½ stk sitron  
🏠 ½-1 ts sukker  
🏠 1 ss olivenolje

## Butter chicken

350 g utbenet kyllinglår u/skinn  
½ stk rødløk  
1 glass butter chicken-paste  
150 g lett crème fraîche

## Tortillalefser

4 stk tortillalefser

## Tomatraita

1 stk tomat  
150 g yoghurt naturell  
1 pakke persillade

🏠 olje  
🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)  
🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Kålsalat:** Skrell og kutt hele rødløken i tynne skiver. Ha den strimlede kålsalaten og halvparten av løken i en serveringsskål. Bland saften fra den halve sitronen, ½-1 ts sukker, 1 ss olivenolje og litt salt i en skål. Vend dressingen inn i kålsalaten rett før servering.
- 3 **Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3-4 minutter. Ha i resten av rødløken, og stek videre i 1-2 minutter, til løken er blank og kyllingen har fått en jevn stekeskorpe.
- 4 **Butter chicken, fortsettelse:** Tilsett butter chicken-pasten, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha i crème fraîche. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen.
- 5 **Tortillalefser:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4-5 minutter før servering.
- 6 **Tomatraita:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Bland tomaten, yoghurten, persilladen og litt salt i en serveringsskål.
- 7 **Servering:** Fyll tortillalefsene med kålsalaten, kyllingen og tomatraitaen.

**Tips fra kokken:** Behold fettene på kyllingen. Det smelter i stekepannen, og gjør kyllingen saftigere.