



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wraps med kylling i tikka masala-saus, kålsalat og yoghurtdressing med tomat.

Kålsalat

½ stk rødløk
½ stk sitron
100 g strimlet kålsalat
🏠 1 ts sukker

Tortillalefser

4 stk tortillalefser

Kylling i tikka masala-saus

300 g skivet kyllingfilet
½ stk rødløk
½–1 glass tikka masala-paste
75–150 g crème fraîche

Yoghurtdressing

1 stk tomat
½–1 pakke yoghurt
naturell

🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt

1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2 **Kålsalat:** Skrell og kutt hele rødløken i tynne skiver. Bland halvparten av rødløken, 1 ts sukker og saften fra ønsket mengde av sitronen i en skål. La løken trekke i marinaden i 5–10 minutter. Vend den strimlede kålsalten inn i løken rett før servering.

3 **Tortillalefser:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i omtrent 10 minutter.

4 **Kylling i tikka masala-saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter. Ha i resten av rødløken, og stek i 1–2 minutter til, eller til løken er blank. Tilsett tikka masala-pasten, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha i crème fraîche. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen. Ha eventuelt litt vann i sausen hvis den blir for tykk. Sjekk at kyllingen er gjennomstekt før servering.

5 **Yoghurtdressing:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Bland tomaten og yoghurten i en serveringsskål, og smak til med litt salt og pepper.

6 **Servering:** Fyll tortillalefsene med kålsalten, kyllingen og yoghurtdressing.