



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tundeller i wrap med mangosalsa og chilimayonnaise

Tundeller

1 dåse tun i vand
½ stk rød chili
½ pk koriander, frisk
1 stk æg
1 fed hvidløg
1 spsk sojasauce
1 pose rasp
1 pk panko

Mangosalsa

½ stk rød chili
1 stk lime
1 stk mango
1 stk rødløg
½ pk koriander, frisk
1 fed hvidløg

Servering

4 stk tortilla-wraps
50 g salatmix napolitana
½ pose chilimayonnaise

Det skal du selv have

peber ^b
salt ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Hæld vandet fra tunen. Hak alt chili fint. Hak halvdelen af koriander groft og den anden del fint. Pil og pres al hvidløg.
- 2. Tundeller:** Kom tun i en skål og løsn den med en gaffel. Tilsæt finthakket koriander, æg, soja, rasp og halvdelen af chili og hvidløg. Bland godt sammen og form 2 deller pr. person. Hæld panko på en tallerken. Vend dellerne i panko.
- 3. Mangosalsa:** Riv limeskal fint og pres saften fra den ene halvdel af limen. Skræl og skær mango i små stykker. Pil og hak rødløg fint. Kom det i en skål og bland med resten af koriander, chili, hvidløg, lidt olie og salt.
- 4. Tundeller:** Varm rigeligt olie op i en stegepande og steg dellerne ca. 3 min. på hver side til de er sprøde.
- 5.** Skær resten af lime i både. Varm tortillaerne på en pande eller i mikroovnen. Servér tundellerne i tortillaer med mangosalsa, salat, chilimayonnaise og limebåde.