



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydderstekt laks i wrap med friske grønnsaker og curry- og mangodressing

Grønnsaker

1 stk rød paprika
1 stk tomat
1 stk agurk
1 pakke mais
75 g Mamma Mia salatblanding

Krydderstekt laks

270 g laksefilet
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Tortillaer

4 stk tortillalefser

Tilbehør

1 stk lime
1 pakke curry- og mangodressing

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Grønnsaker:** Skyll og kutt paprikaen i strimler. Skyll og kutt agurken og tomaten i terninger. Hell laken av maisen. Ha grønnsakene og salaten i hver sin skål, eller bland alt sammen i en stor salatbolle.
3. **Krydderstekt laks:** Kutt fisken i store terninger. Legg fisken i en smurt ildfast form, og krydre med kryddermiksen. Stek fisken i ovnen i 5–6 minutter, eller til den så vidt er gjennomstekt.
4. **Tortillaer:** Pakk tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering
5. **Servering:** Kutt limen i båter. Sett sammen tortillaene etter eget ønske, og server curry- og mangodressing og limebåtene til retten.