



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wraps med chilistekt halloumi, avokado og salat, servert med urtedressing

Salat

1 stk tomat
75 g Mamma Mia
salatblanding
1 stk avokado
½–1 pakke yoghurt naturell
½–1 pakke urtemiks

Wraps

4 stk tortillalefser

Chilistekt halloumi

200 g halloumi
½–1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

aluminiumsfolie (kan
sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Salat:** Skyll tomaten og salaten, og kutt tomaten i skiver. Skjær et snitt rundt avokadoen, vri halvdelene fra hverandre og fjern steinen. Løft avokadokjøttet ut med en skje, og kutt det i skiver. Legg salaten, tomat- og avokadoskivene på et fat, og krydre skivene med litt salt og pepper. Ha yoghurten i en skål, og smak til med urtemiksen og litt salt.
3. **Wraps:** Pakk tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
4. **Chilistekt halloumi:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumiskivene i omtrent 2 minutter på hver side, til de er gylne. Ha i ingefærblandingen når skivene snus, og øs det godt over halloumien.
5. Kutt halloumien i skiver, og fyll wrapsene etter eget ønske.



TIPS!

Mos avokadoen sammen med litt av yoghurten i en skål, og smak til med salt og pepper.