



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

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 aluminiumsfolie (kan
sløyfes)

- 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 demi 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 fra kokken: Mos avokadoen sammen med litt av yoghurten i en skål, og smak til med salt og pepper.