



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tortillawrap med sprøbakt sei, salat og tomatsalsa

Sprøbakt sei

320 g Sprøbakt sei med tomatsalsa

Salat

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

Tortillalefser

4 stk tortillalefser

bakepapir (kan sløyfes) ^B

aluminiumsfolie (kan

sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 200 grader varmluft.
2. **Sprøbakt sei:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek den i ovnen i 12–15 minutter, til den er gjennomvarm.
3. **Salat:** Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skyll og kutt tomaten i terninger. Hell laken av maisen. Ha paprikaen, tomaten, maisen, salaten og tomatsalsaen i hver sin serveringsskål.
4. **Tortillalefser:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 3–4 minutter.
5. **Servering:** Server fiskepinnene, grønnsakene, tomatsalsaen og tortillaene hver for seg, slik at alle kan lage wrapen sånn de liker den best.