



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Wraps med ugsbakade grönsaker och lax, sallad och curry- och mangodressing

### Ugsbakad lax och grönsaker

Röd paprika 1 st  
Rödlök ½ st  
● Olja 1 msk  
● Salt ½+½ tsk  
● Svartpeppar 1 krm  
Laxfilé 2 st  
Citrus mix 1 påse

### Sallad

Tomat 1 st  
Mixsallad 50 g

### Tortillabröd

Tortillabröd 4 st

### Servering

Curry- och mangodressing ½ förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugsbakad lax och grönsaker:** Skär röd paprika i strimlor. Dela rödlök i små klyftor. Lägg grönsakerna i en ugsform och blanda med olja, salt och nymald svartpeppar.
3. Krydda laxfilé med salt och citrusmix. Lägg fiskbitarna ovanpå grönsakerna. Tillaga allt i mitten av ugnen ca 10 min eller tills fisken är klar.
4. **Sallad:** Tärna tomat. Blanda mixsallad och tomat i en skål. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar vid servering.
5. **Tortillabröd:** Värm tortillabröd några sekunder per sida i en torr, het stekpanna.
6. Bryt laxen i mindre bitar med en gaffel och blanda den med grönsakerna i formen.
7. Fyll varma tortillabröd med sallad, laxblandningen och curry- och mangodressing. Rulla ihop och ät direkt!