



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wrap med kormakylling og friske grøntsager

Wrap med kormakylling

1 stk gulerod
 1 stk tomat
 1/2 stk rødløg
 1/2 stk lime
 50 g salatblanding
 300 g kyllingeinderfilet
 1/2 pose garam masala
 1/2 pose karry
 1/2 pose kokoscreme
 4 stk tortilla-wraps

Det skal du selv have

sukker ^b
 olie ^b
 salt ^b

^b basisvare

- 1.** Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft). Du kan også varme tortillas i microovn. Så skal du ikke tænde ovnen.
- 2. Grøntsager:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Bland halvdelen af løgskiverne, 1/2 tsk sukker og saft af halvdelen af lime i en skål. Lad det trække ca. 10 min. Skræl gulerod og riv groft. Skyl og skær tomat i tern eller tynde både. Vend tomat, gulerod og salat i lige før servering.
- 3. Kormakylling:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen og resten af løget ca. 3 min. til kyllingen er gennemstegt. Tilsæt garam masala og karry og lad det stege med i ca. 1 min. Rør kokoscreme i, skru ned til lav varme og lad det simre til resten af retten er klar. Smag til med salt.
- 4. Tortilla:** Pak tortillas ind i stanniol og varm dem ca. 5-7 min. i ovnen. I mikroovn skal de have ca. 20 sek. pr stk. uden stanniol.
- 5. Servering:** Skær resten af limen i både. Fyld tortillas med grøntsager og kormakyllingen og servér limebådene til retten. Velbekomme.



Spæd til med lidt vand, hvis sovsen bliver for tyk.