



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Krydderstegt laks i wrap med sprøde grøntsager og curry/mangodressing

Grøntsager

1 stk rød peber
1 stk skoleagurk
1 stk tomat
1 dåse majs-kerner
1 stk hjertesalat

Krydderstegt laks

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
½ pose sennep/dild kryddermix

Tortillas

4 stk tortilla-wraps

Serivering

1 stk lime
½ pose curry/mangodressing

b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
2. **Grøntsager:** Skær peberfrugt i strimler og agurk og tomat i tern. Hæld lagen fra majsene. Skyl hjertesalat og riv i grove stykker. Kom grøntsager og salat i separate skåle eller bland det hele sammen i en stor salatskål.
3. **Krydderstegt laks:** Skær fisken i store tern. Læg fisken i et smurt ovnfast fad og vend med krydderiblandingen. Steg fisken i ovnen 5-6 min. til den er gennemstegt.
4. **Tortillas:** Pak tortillaerne ind i stanniol og varm dem i ovnen 4-5 min. inden servering. Du kan også varme dem på en tør pande ved høj varme ca. 30 sek. pr stk.
5. **Serivering:** Skær lime i både. Saml tortillaerne efter ønske og servér curry/mangodressing og limebåde til.