



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Tortillawraps med skinke-wokstrimler

### Det skal du bruge

¾ stk løg  
300 g strimler af skinkeinderlår  
75 g friskost  
½ pose three spices  
100 g nordisk salatmix  
4 stk tortilla-wraps  
1 stk skoleagurk  
½ dl vand <sup>b</sup>

### Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Du kan også varme tortillas i microovn, så skal du ikke tænde ovnen.
2. Pil løg og skær i meget tynde både. Steg ved middelvarme på en pande i lidt olie ca. 3-4 min.
3. Skru op for varmen, tilsæt skinkestrimler og steg videre 2-3 min. under omrøring.
4. Tilsæt ost, vand og three spice og rør det godt sammen. Krydr med salt og peber og kog ved lav varme under låg i 4 min. Vend halvdelen af salaten i.
5. Pak tortillas ind i stanniol og varm dem ca. 5-7 min. i ovnen. I microovn skal de have ca. 20 sek. pr stk uden stanniol, gerne flere ad gangen.
6. Skyl agurk og skær i mindre tern. Fordel agurk og resten af salatmixen på de lune tortilla, top med skinkeblanding, rul sammen og spis.