



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grillet fiskekake-burrito

## Burrito fyll

1 stk avokado  
1 stk tomat  
½ stk rød paprika  
1 stk hjertesalat  
1 pakke mais  
½-1 pakke letttrømme

## Fiskekaker og tortillas

360 g fiskekaker  
4 stk tortillalefser  
½-1 pakke three spice

olje <sup>B</sup>  
aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Burrito fyll:** Skjær et snitt rundt avokadoen, vri halvdelen fra hverandre og fjern steinen. Ta ut avokadokjøttet med en skje, og kutt det i tynne skiver. Kutt tomaten i skiver og paprikaen og salaten i strimler. Hell laken fra maisen. Ha alle ingrediensene til fyllet i små skåler eller på et stort fat.
4. **Fiskekaker og tortillas:** Pensle fiskekakene med litt olje, og grill dem over direkte varme i ca. 3 minutter på hver side eller til de er gjennomvarme. Pakk inn tortillalefsene i aluminiumsfolie og varm dem over indirekte varme under lokk i 5 minutter. Krydre fiskekakene med kryddermiksen rett før servering, og kutt dem i skiver.
5. **Servering:** Sett frem ingrediensene på bordet og la alle lage sin egen burrito. Rull lefsene stramt sammen i bakepapir og del dem i to.

## TIPS!

Fiskekakene kan varmes i en stekepanne med litt olje på middels høy varme i ca. 3 minutter på hver side. Pakk lefsene inn i aluminiumsfolie og varm dem i ovnen på 220 grader varmluft i ca. 5 minutter.