



Wraps med kylling i indisk saus, servert med kålsalat og curry- og mangodressing



Kålsalat

½ stk rødløk
½–1 stk sitron
1 stk tomat
100 g strimlet kålsalat
2 ts sukker ^B

Kylling i indisk saus

300 g strimlet kyllingfilet
½ stk rødløk
1 glass butter chicken-paste
150 g crème fraîche

Tortillalefser

4 stk tortillalefser

Til servering

½–1 pakke curry- og mangodressing

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 210 grader varmluft.
2. **Kålsalat:** Skrell og kutt hele hele rødløken i tynne skiver. Bland sammen halvparten av løkskivene, 2 ts sukker og saften fra ønsket mengde av sitronen i en bolle. La løken trekke i marinaden i 5–10 minutter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Vend tomaten og den strimlede kålsalaten med løken rett før servering.
3. **Kylling i indisk saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter under omrøring. Krydre med litt salt og pepper, ha i resten av løken, og stek det hele i 1–2 minutter til, eller til løken er blank og kyllingen har fått en jevn stekeskorpe. Tilsett butter chicken-pasten, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha i crème fraîche, og kok opp. Ha eventuelt i litt vann hvis sausen blir for tykk.
4. **Tortillalefser:** Pakk inn tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
5. **Servering:** Fyll tortillalefsene med kyllingen, salaten og dressingen.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.