



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

<sup>b</sup> 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 staniol 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.