



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rejewraps med mango og limedresset rødkål, srirachamayonnaise og koriander

Limedresset rødkål

½ stykke rødkål
½ stk lime

Reje/mangosalsa

½ stk rødløg
¼ pk koriander, frisk
1 stk mango
175 g rejer (har været frosset)
½-1 tsk chiliflager

Servering

4 stk tortilla-wraps
1 pose mayonnaise
½ pose srirachasauce
¼ pk koriander, frisk

Det skal du selv have
salt ^b

^b 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. **Limedresset rødkål:** Skær rødkål i tynde strimler og læg det i en skål. Skyl lime og riv den yderste skal fint. Bland limeskal og presset limesaft i rødkålen og smag til med salt.
3. **Reje/mangosalsa:** Pil rødløg, skyl koriander og hak begge fint. Skræl mango og skær den i mindre stykker. Hæld væden fra rejerne. Kom det hele i en rummelig skål og bland med chiliflager.
4. **Wraps:** Pak tortillas ind i stanniol og varm dem ca. 5-7 min. i ovnen. I mikroovn skal de have ca. 20 sek. pr stk. uden stanniol.
5. **Servering:** Bland mayonnaise og ønsket mængde sriracha sammen i en lille skål. Fyld wraps med reje/mangosalsa og limedresset rødkål og top med srirachamayonnaise og koriander.