

Tortillawraps med laksefyld

Tilberedningstid: ca. 25 min.

Personer: 2

Du skal bruge:

- 3 dl. letmælk
- 1 ½ spsk. majsstivelse
- 1 ½ porre
- 2 gulerødder
- 125 g. laksefilet (fersk eller frossen)*
- ½ bundt dild
- 4 lune tortilla wraps

* anvendes frossen variant skal denne være optøet inden tilberedning



SU tip: Er der wraps i overskud kan disse nedfryses og gemmes til en anden gang.

Ønskes en lidt billigere ret kan man lave sine egne pandekager.

Sådan gør du:

- Skær porrer i ringe og skyl grundigt. Skræl gulerødder og skær i små tern.
- Skær laksen i mindre stykker

- Kog porrer og gulerødder under låg i 1/2 dl. vand i 2 min.
- Tilsæt 2 dl. mælk og varm op.
- Rør resten af mælken med majsstivelse til en jævning og rør denne i saucen under omrøring.
- Tilsæt laksen og kog saucen i ca. 3 min.
- Smag til med salt og peber og tilsæt hakket dild.

Serverer laksefyldet i lune wraps.

Tip: i stedet for laks kan der anvendes ørred.