

Wrap med laks og kålsalat

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

200 g varmrøget laks
4 tortillas

Kålsalat:

1/2 spidskål
1 tsk. sukker
1 tsk. fint salt
1 æble
25 g mandler
peber og evt. salt

Dressing:

1 dl cremefraiche
1 spsk. mayonnaise
1 spsk. sød sennep
1 håndfuld purløg
evt. saft af 1/2 lime

Pynt: Lidt purløg

Beskrivelse

Snit spidskålen fint. Drys kålen med salt og sukker og kram den godt. Lad kålen trække i ca. 30 minutter.

Skær æblet i tynde både. Rist mandlerne gyldne på en tør pande og hak dem groft. Vend kål med æbler og mandler.

Rør cremefraiche med mayonnaise, sød sennep, hakket purløg og limesaft. Vend spidskålssalaten i. Smag til med peber og evt. salt.

Lun tortillaerne og top dem med spidskålssalat og varmrøget laks delt i flager. Rul tortillaerne sammen. Pynt med lidt klippet purløg.