

WRAPS MED LAKS OG PEBERROD

Nemme og gode wraps med røget laks og salat samt en creme af peberrod og flødeost.

•

Til

- 300 g flødeost naturel
- 4 spsk peberrod (fintrevet)
- salt
- peber
- 1 hoved hjertesalat
- 1 agurk
- 4 tomater
- 2 avocadoer
- saften fra $\frac{1}{2}$ citron
- 8 tortillapandekager
- 400 g røget laks
- evt. syltede rødløg ([se opskrift her](#))

Rør flødeost og fintrevet peberrod sammen. Smag til med salt og peber.

Skyl salat, agurk og tomat. Skær salaten og agurken i tynde strimler/stænger, og skær tomaterne i skiver eller små både.

Flæk avocadoerne på langs, fjern stenene og tag det grønne "frugtkød" ud med en ske. Skær det i skiver og pres citronsaft over.

Lun pandekagerne i ovnen. Tag dem ud og smør peberrodscreme på. Læg laks på den ene halvdel af hver pandekage. Læg avocado, agurk, tomat, salat og evt. syltede rødløg på midten af pandekagen, og rul sammen.

