

# WRAPS MED LAKS OG AVOCADO

Virkelig lækre og nemme wraps, der er fyldt med røget laks, cremet avocado og skønne krydderurter. Fantastisk smagskombination, der egner sig både til frokost og aftensmad.

Til

- 4 tortillapandekager (gerne fuldkorn)
- 200 g flødeost
- salt
- peber
- 200 g røget laks
- 2 avocadoer
- saften fra  $\frac{1}{2}$  citron
- evt. 1 bdt koriander
- 2 bdt persille eller anden krydderurt
- $\frac{1}{2}$  rødløg

Smør tortillapandekagerne med flødeost, og drys med salt og peber. Læg et par skiver [laks](#) på ca. halvdelen af hver pandekage.

Flæk avocadoerne på langs, fjern stenen og tag det grønne "frugtkød" ud med en ske. Skær det i skiver og pres citronsaft over. Læg avocadoskiverne i en stribe på midten af hver wrap.

Hak rødløget fint og drys det over. Skyl krydderurterne og fordel dem ovenpå avocadoen.

Rul pandekagerne sammen og servér.

De kan både spises som hovedret, og serveres som forret hvor hver wrap skæres over på midten (evt. på skrå) eller i skiver. Så kan man rigtig se det flotte fyld.

