

## Fredag:

### Mexicanske wraps med kalkun, avocadosalsa & grøn salat

#### Wraps

1 løg	70 gr. pinjekerner
2 fed hvidløg	1 håndfuld persille
1 rød peberfrugt	8-10 stk. store fuldkornstortillas
Olivenolie til stegning	Salt og peber
600 gr. kalkunbryst i strimler	

**Fremgangsmåde:** Løg og hvidløg hakkes fint. Peberfrugten skæres i tynde strimler.

Svits løg og hvidløg i olie på en stor pande til de er klare. Tilsæt kalkunstrimlerne, og lad dem stege med på panden et par minutter. Tilsæt nu peberfrugter og pinjekerner og lad det stege i yderlige 4-5 min.

Hak persillen groft og vend det i kødet på panden. Tag panden fra varmen.

Opvarm tortillaerne efter anvisningen på pakken.

#### Avocadosalsa

2 stk. modne avocadoer	2 spsk. græsk yoghurt
1 stk. lime	1 håndfuld mynte
¼ agurk	1 håndfuld purløg
3 spsk. creme fraiche	Salt og peber

**Fremgangsmåde:** Skær avocadoerne over, og fjern den store sten i midten. Tag avocadokødet ud med en ske og skær det i tern. Kom avocadoen i en skål og pres saften fra limefrugten over avocadokødet. Skær agurken i små tern, og bland dem med avocadoen. Rør græsk yoghurt og olivenolie i salsaen og vend det hele sammen med friskhakket mynte og purløg. Smag til med salt og peber og servér straks.

#### Grøn salat

1 bakke babysalat	150 gr. edamamebønner
½ agurk	2 stk. forårsløg
1 ds. majs	½ citron
1 avocado	Lidt god olivenolie

**Fremgangsmåde:** Salat, agurk, forårsløg, tomat og avocado skæres i mundrette stykker. Har du købt edamamebønner med skal, skal de overhældes med kogende vand og stå 5 min, inden de "smuttes". Majs drænes, Salaten anrettes på tallerken og dryppes med lidt god olivenolie og citronsaft.

