

05. Wrap med karrykrydret oksekød med salat

Ingredienser

600 g hakket oksekød
4 dl yoghurt naturel
½ – 1 tsk. hel spidskommen
½ tsk. groft salt
2 løg
6-8 stilke bladselleri
1 spsk. olie
2 tsk. karry
Salt og friskkværnet peber
½ icebergsalat
4 tomater
8 flade wrap eller bløde tortillas

Opskrift til 4 personer.

Rør yoghurt med spidskommen og salt. Stil det i køleskabet. Tænd ovnen på 200°C.

Pil løgene og skær dem i tynde skiver. Skær bladselleristængler i tynde skiver.

Varm olie i en tykbundet gryde. Steg løgene, så de ikke bruner, i ca. 5 minutter. Kom kødet i og lad det stege med løgene i 5 minutter. Rør i gryden og kom bladselleri og karry i. Lad det simre et par minutter mere og smag til med salt og peber. Læg låg på gryden og sluk for varmen.

Skyl salaten og tomaterne. Snit salaten fint. Skær tomaterne i mindre stykker.

Varm wraps eller tortillas som angivet på pakken. Fordel kødblanding, salat, tomat og yoghurt-dip på wrap?ene og pak dem ind.