



TIKKA MASALA-LAKS I PITABRØD

6, ALVIMHAUGEN BARNESKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

400 gr.	laks
0.5 stk	grønn paprika
0.5 stk	rød paprika
1 ss.	stekesmør
100 gr	norsk fersk spinat
0.5 stk.	Norsk frisk salat etter ønske
1 pose	santa maria tikka masala krydderblanding
4 stk	pitabrød
2 dl	creme fraiche
1 stk	gul løk

SLIK GJØR DU:

- 1 Rens laksen for skinn og bein visst det trengs.
- 2 Tilsett smøret i pannen og tilsett laksen når smøret begynner å få en gyllen farge.
- 3 Når laksen er nesten ferdig stekt på alle sider tilsettes spinat, rød og grønn paprika og løk.
- 4 Stek alt til spinaten har krympet litt.
- 5 Rør inn tikka masala krydderblanding og creme fraiche og kok opp.
- 6 Fyll pitabrød først med frisk salat og deretter med tikka masala blandingen. Server umiddelbart.