



TIKKA MASALA-LAKS I PITABRØD

6, ALVIMHAUGEN BARNESKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 2 dl creme fraiche
- 1 stk gul løk
- 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

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.