**A person eating tacos on a plate with food on a red table

Description automatically generated**

**Oat tortillawrap med rostad blomkål**

Delikat och färgrik vegetarisk rätt med rostad blomkål, toppad med krämig guacamole, saftig mango och picklad rödlök.

**Ingredienser**  
Antal portioner: 4

1 paket Santa Maria Tortilla Oat Wrap

1 blomkålshuvud, ca 400 g  
1 msk olja  
2 g Santa Maria Rock Salt  
1 g Santa Maria Tellicherry Black Pepper

**Guacamole:**2 mogna avokado  
1 påse Santa Maria Guacamole Dip Mix

**Picklad rödlök:**2 rödlökar, tunt skivade  
1 lime, juicen  
½ tsk salt  
1 msk socker

200 g mango, tärnad, tinad  
100 g valfri grönsallad  
1 dl crème fraiche  
1 knippe färsk koriander  
1 grön eller röd chili  
1 lime, klyftad

**Gör så här**:

* Dela och bryt blomkålshuvudet i små buketter, skär stammen i mindre bitar.
* Lägg blomkålsbuketterna på en smord ugnsplåt, pensla på lite olja och krydda med salt & peppar.
* Rosta blomkålen i förvärmd ugn, 225°C i ca 10-15 minuter. Blomkålen ska få fin gyllene färg.
* Mosa två avokado med guacamole dip mix i en skål.
* Skär rödlök i tunna ringar, lägg i en liten skål och häll på salt, socker och limejuice. Ställ en liten tyngd på, tex ett tefat. Låt löken marinera/pickla i ca 15 minuter.
* Skär sallad, skiva chili och klyfta lime.
* Värm Santa Maria Oat Tortilla enligt instruktion på paketet.
* Servera tortillawrapsen med blomkålen, tillbehör och toppa med crème fraiche, koriander samt lite chili.

A group of people eating tacos

Description automatically generated

**Oat tortillawrap med kyckling**En smakrik wrap med kyckling, sallad och tacosmaker.

**Ingredienser**  
Antal portioner: 4

1 paket Santa Maria Oat Tortilla Wrap

4 kycklingfiléer, ca 400g  
1 påse Santa Maria Taco Spice Mix  
1 msk olja  
2 dl crème fraiche

50 g romansallad  
100 g rödkål, tunt strimlad  
1 tomat, skivad  
1 silverlök, tunt skivad  
¼ gurka, tärnad

**Topping:**1 påse Santa Maria Cheese Dip Mix  
3 dl gräddfil  
1 burk Santa Maria Chunky Salsa  
Färsk koriander

**Gör så här:**

* Stek kycklingfiléerna i varm panna i olja, gyllene runt om. Stek helt klara, ca 10 minuter.
* När kycklingen är genomstekt, krydda med taco spice mix i stekpannan, fördela kryddan väl runt om och låt den steka in i ytan.
* Placera filéerna på en skärbräda och låt dem svalna.
* Blanda ihop ingredienserna till gräddfilstoppingen.
* Förbered wrapsen genom att lägga ut 8 tortillabröd och smöra dem med crème fraiche.
* Lägg på ett salladsblad, en tomatskiva och lite lök samt strimlad rödkål och tärnad gurka.
* Skär kycklingfiléerna i skivor, lägg ut på tortillabröden.
* Vik ihop tortillan, fäst gärna med en tandpetare.
* Toppa med gräddfilssås, salsa och koriander.