****

**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.



**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.