FISKEPINNER I TORTILLA MED SØT CHILISAUS

INGREDIENSER

2 GULROT

8TS SØT CHILISAUS

12 FISKEPINNER

SÅ MYE SALAT DU VIL HA

4 STK TORTILLA

2SS MARGARIN

UTSTYR

SKRELLER

ALUMINIUMSFOLIE

RIVJERN

TALLERKEN

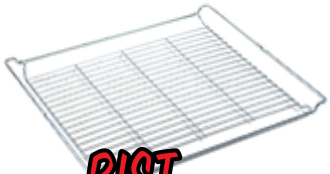
SKJÆREFJØL

BOLLE

STOPPEKLOKKE

STEKEPANNE

SPISESKJE OG TESKJE



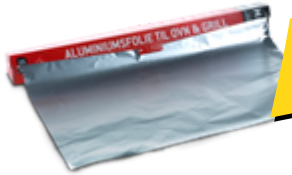
RIST

GRYTEKLUT

KLYPE

SKYLL OG SKRELL GULRØTTENE

SETT RIVJERNET PÅ EN TALLERKEN OG RASP GULRØTTENE



PAKK TORTILLAENE OG HA DE I OVNEN PÅ 200 GRADER I TO MINUTTER

BRUK EN GRYTEKLUT TIL Å TA TORTILLAENE UT AV OVNEN

SETT PLATEN PÅ MIDDELS VARME Å HA I 2 SS MARGARIN

LEGG FISKEPINNENE FORSIKTIG I PANNEN, NÅR MARGARINEN HAR SLUTTET Å BRUSE. STEK DEM I CA. 10 MINUTTER.

LEGG SALAT OG GULROT PÅ TORTILLAEN. LEGG FISKEPINNER PÅ TOPPEN. 3 STYKKER ER NOK TIL Å FYLLE ÉN LEFSE. FYLL RESTEN AV LEFSENE

RULL SAMMEN TORTILLAEN OG HA PÅ SØT CHILISAUS