

Lachs Teriyaki Wrap

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

2 Portionen

200 g	Lachs	1	Gurke
1	Möhre	1	Zwiebel
2	Tortillas		Teriyaki Sauce (oder 1 TL Sojasauce, 1 TL Mirin, 1 TL Sake, 1/2 TL Zucker)
1/2	Salatmix (Römersalat, Baby Spinat, Rucola, Feldsalat)	2 EL	Mayonnaise
2 TL	Chilipaste	2 EL	Olivenöl
2 TL	brauner Zucker		Salz und Pfeffer
	schwarzer & weißer Sesam		Öl
1/2	Zitrone		

Zubereitung

Gurke, Möhre und Zwiebel in Streifen schneiden.

Den in Scheiben geschnittenen Lachs in heißem Öl braten, mit Teriyaki Sauce mischen und beiseite stellen.

In einer Schüssel Zitronensaft mit Salz, braunem Zucker und Olivenöl vermischen und über den Salatmix gießen.

Tortilla auf beiden Seiten ca. 2 Minuten lang braten, dann heraus nehmen.

Nun Tortilla mit 1 TL Mayonnaise und 1 TL Chilipaste bestreichen und mit Salat, Gemüwestreifen und Lachs füllen. Beim Servieren Sesam darauf streuen.