



Oppskrift

Kyllingpinner i tortilla (sanert produkt)



Raskt, enkelt og kjempegodt! En litt annen taco, men veldig godt!

1

Varm kyllingpinner

Varm kylling-pinnene i ovnen eller i en stekepanne til de fått en gylden farge.

2

Bland sammen

Bland sammen erter, kremost og sitronsaft i en bolle og kjør alt grovt til en krem. Del opp eple, rødløk og de grønnsakene du liker i båter og skiver.

3

Server

Server kylling-pinnene sammen med ertekrem, grønnsaker og en klatt rømme.

Det er sunt å kose seg!

Ingredienser

Du trenger

Kyllingpinner	1 pk
Tortillalefser	1 pk
Grønne erter	2 dl
philadelphia ost	1 pk
Sitronsaft	2 ss
Eple	1 stk
Rødløk	1 stk
Sukkererter	1 pk
Reddiker	1 pk
Ruccola	
Rømme	1 dl

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose