

Oppskrift

Lunsjwrap med kyllingpålegg



Wrap er rask og godt å bruke til lunsj eller matpakken. Har du smakt Librabrød? minner om brødet som brukes til kebab. Hva med å teste ut til neste lunsj?

1

Slik gjør du

Lag et snitt fra den ene siden og inn mot midten av «brødet» eller tortillaen. Smør pesto på $\frac{1}{4}$ og legg på noen blader ruccola, legg delte tomater og løk på $\frac{1}{4}$, kyllingpålegg på den neste og mozzarella på den siste.

Brett sammen wrapen fra den siden hvor du har laget et snitt.

Varm/toast gjerne wrapen før servering slik at brødet/tortillaen blir sprø på utsiden og osten smelter.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Pepper/Hvitløk 110g

Ingredienser

Du trenger

PRIOR hvitløk- og pepperskinke	4 skiver
Pesto	1 ss
Ruccola	
Cherrytomat	4 stk
Rødløk	1 ss
Mozzarella	2-3 skiver
Tortillalefser	1 stor - eller
Libabrød	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten