



Oppskrift

Wrap med kyllingfilet



Wrap med kyllingfilet er et enkelt og godt alternativ til lunsj og middag!

1

Slik gjør du

Tilbered kyllingen i mikrobølgeovn etter anvisning på pakken.

2

Lag ertedressing

Ha erter og hvitløk i en bolle og kjør alt glatt med stavmikser. Smak til med sitron/lime, salt og pepper.

3

Server

Smør røren utover en tortilla-lefse og topp med salat, rødløk og kylling i skiver
.

Husk at det er sunt å kose seg!

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	1 stk
Tortillalefser	1 stk
Grønne erter	2 dl
Hvitløksfedd	1 stk
Salat	1 neve
Lime (saften)	0,25 stk
Gul løk	2 ringer
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten