



Oppskrift

## Wrap med Kyllingpålegg



Wrap passer ypperlig til både matpakken og en rask middag i hverdagen. Enkelt og godt!

1

Slik gjør du

Bre kremost på lefsene, og dryss på basilikum og løk. Fordel strimlet issalat på lefsene, og fordel kyllingpålegget over.

## 2

Hakk tomatene grovt, og fordel på lefsene. Rull sammen lefsene i matpapir, og oppbevar kaldt til servering.

**Tips:** Lag wrapsen så tett på servering som mulig. Eventuelt ta med ingrediensene i bokser, rull sammen rett før servering.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Grillet Løvtynn 110g

## Ingredienser

### Du trenger

Prior Løvtynn Kyllingfilet Grillet 200 g

Mager kremost	1 pk
---------------	------

Tortillalefser	4 stk
----------------	-------

Vårløk	2 stk
--------	-------

Isbergsalat	0,5 stk
-------------	---------

Tomater	2 stk
---------	-------

Koriander

Basilikum	
-----------	--

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten