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 Enh

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