

Image not found or type unknown



Oppskrift

Kyllingwrap med snøfrisk bønner og avokado

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Del opp kyllingen i mindre biter. Stek den gyllen i litt smør i en panne sammen med salt og pepper.

2

Bland sammen bønner og olivenolje. Bruk en gaffel og knus bønnene lett i oljen. Det skal ikke bli mos, men litt klissete. Rasp, eller finhakk, hvitløk og chili og bland det med limesaft, salt og pepper.

3

Bland godt sammen med bønnene. Smør Snøfrisk på tortillaen og fordel deretter kylling og bønnesalsa over. Del avokado i skiver og bland inn finhakkett vårløk. Legg koriander på toppen. Brett sammen som en wrap eller rull.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet

5m v b l d 3 u 4 or type unknown

Kyllingfilet strimler

5 s y 5 7 8 5 k m r type unknown

Ingredienser

Du trenger

Kyllingfilet	1 pk
Salt & Pepper	1 boks
Kikerter (boks)	
Olivenolje	2 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Rød Chili	0,5 stk
Limesaft	4 ss
Tortillalefser	8 stk
Snøfrisk	1 boks
Avokado	2 stk
Vårløk	1 bunt
Koriander	1 stk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose