



Oppskrift

Wrap med skivet krydret kyllingfilet pålegg



Slik kan du bruke tortillawrap til matpakken. Et godt alternativ til brødiskiva!

1

Slik gjør du

Begynn med å legge tortillalefsen klar og kutt 1 reddik i tynne skiver og agurk i staver.

2

Smør lefsen med crème fraîche. Legg deretter på litt ruccola og salat etterfulgt av skivene fra reddiken og agurkstavene. Topp det hele med PRIOR kyllingfilet paprika og urter og litt koriander.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Paprika/Urter 110g

Ingredienser

Du trenger

Prior skivet kyllingfilet med paprika og urter 3 skiver

| | |
|---------------|------|
| Crème fraîche | 1 ss |
|---------------|------|

| | |
|----------------|-------|
| Tortillalefser | 1 stk |
|----------------|-------|

| | |
|----------|-------|
| Reddiker | 1 stk |
|----------|-------|

| | |
|-------|-------|
| Agurk | 1 stk |
|-------|-------|

| | |
|---------|----------|
| Ruccola | 0,5 neve |
|---------|----------|

| | |
|-------|----------|
| Salat | 0,5 neve |
|-------|----------|

| | |
|-----------|--|
| Koriander | |
|-----------|--|

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten