



WRAPS MED KYLLINGEPÅLÆG, KARRYCREME OG SPICY MANGOSALAT

Nem og anderledes wraps med eksotiske smage. Her får du en skøn kombination af de delikate sandwich kyllingeskiver i selskab med mango, koriander, chili og sødlig karry. Den kan serveres ved mange anledninger, og gør sig godt både ved festlige lejligheder og til madpakken i hverdagen.

INGREDIENSER

TIL 4 WRAPS

2 pk. sandwich kyllingeskiver med klassisk smag
4 store fuldkornstortilla
2 stk. hjertesalat blade

KARRYCREME

6 spsk. creme fraiche 18%
2 spsk. mayonnaise
3 tsk. karry
2 tsk. limesaft
1 stor spsk. mangochutney
2 tsk. rørsukker
Salt og peber

MANGOSALAT

1 agurk
1 rød chili
1 lille bundt koriander
1 stor moden mango
1 spsk. akaciehonning
1 spsk. æbleeddike

TILBEREDNING

Rør alle ingredienser sammen til karrycremen og smag til med lime, rørsukker, salt og peber.

Skyld agurk, salat, koriander og chili. Skær agurk i små tern og snit chili fint. Skær koriander groft. Skræl mangoen og skær den ud i små tern.

Lav marinaden til at vende mangosalaten i, ved at røre akaciehonning sammen med æbleeddike. Kom mangosalaten i marinaden og lad den trække lidt.

Anret wrappen ved at smøre karrycreme på tortillas, læg hjertesalat, kyllingeskiver og mangosalaten pænt på, og rul wrappen sammen. Giv evt. wrappen et mavebælte på eller sæt et spyd i, for at holde sammen på den.

TIP: Man kan med fordel supplere mangosalaten med avokado og syltede rødløg. Mangler der lidt grønt, vil ærtespire være en dejlig komplimenterende smag til de andre ingredienser. I stedet for hjerteblade, kan man købe en salatblanding klar til brug.

