



KYLLINGERULLER OG TAPASSPYD MED MOZZARELLA OG KYLLINGEPÅLÆG

4 PERSONER

Lækre tapasspyd med kyllingepålæg, pestomarineret mozzarella og soltørrede tomater. Og nemme kyllingeruller lavet med tortillapandekager, spinat og kyllingepålæg. Perfekte til tapas, en appetizer eller en lille snack. Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

TAPASSPYD

160 g Sandwich kyllingskiver med klassisk smag
30 g rød pesto
50 g små mozzarellakugler
40 g soltørrede tomater
0,25 bundt frisk basilikum
100 g cherrytomater

KYLLINGERULLER

2 stk. tortilla pandekager
50 g pikant flødeost
20 g frisk spinat
160 g Sandwich kyllingskiver med klassisk smag
1 stk. rød peberfrugt

TILBEREDNING

TAPASSPYD

Fold kyllingskiverne og kom dem på et spyd. Vend de små mozzarellakugler i pesto.

Kom derefter soltørrede tomater, mozzarella, basilikum og friske cherrytomater på og afslut igen med en kyllingskive.

KYLLINGERULLER

Smør tortilla pandekagerne med flødeost. Kom spinat på og læg derefter sandwich kyllingskiverne ovenpå.

Skær peberfrugt i strimler og læg dem på.

Rul tortilla pandekagerne sammen og del dem i passende skiver. Du kan sagtens holde rullerne sammen ved at stikke en tandstik i dem, hvis du ønsker det.

