



## TORTILLAWRAP MED KYLLINGEPÅLÆG, SALSA OG AVOCADO

2 STK

Disse varme tortillawraps er super nemme at lave, og en perfekt lille eftermiddagssnack eller god i madpakken.

### INGREDIENSER

2 tortilla wraps  
8 sandwich kyllingeskiver med ramsløg og hvidløg  
2 spsk. friskost naturel  
1/2 dl crunchy tomatsalsa  
1 dl revet cheddar  
1 moden avocado  
Lidt limesaft  
1 håndfuld sprød salat

### TILBEREDNING

Smør 1/4 af hver tortilla med friskost og dæk med kyllingepålæg. Fordel tomatsalsaen samt cheddar på hver sin 1/4. Mos avocadoen, dryp med lidt limesaft og fordel det på den sidste 1/4. Top med salat og lav et snit mod midten. Fold til en trekant og læg den på brødristeren eller grillen til osten er smeltet. Nyd den lun eller kold.

### TIP:

Salsaen kan sagtens udskiftes med fx hakkede friske tomater, ligesom cheddar kan erstattes med mozzarella. Fyld din wrap med det du har i køleskabet, kun fantasien sætter grænser.