



WRAP MED KYLLINGEPÅLÆG, MOZZARELLA, SYLTEDE RØDLØG OG CHILIMAYO

2 PERSONER

Nem opskrift på en hurtig og lækker wrap med kyllingepålæg, chilimayo, tomater, frisk mozzarella, syltede rødløg og frisk basilikum. Det er bare nem frokost eller aftensmad.

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

4 stk. tortillapandekager
1 pk. Sandwich kyllingskiver
1 pk. frisk mozzarella
2 stk. tomat
30 g syltede rødløg
1/2 bundt frisk basilikum
30 g chilimayo

TILBEREDNING

Skær tomater og mozzarella i skiver. Pluk basilikumsbladene af. Tag en wrap og skær en rille i bunden af wrappen, så den går halvt op.

Fordel fyldet: sandwich kyllingskiverne og chilimayo i en 1/4, mozzarella i en 1/4, tomater og rødløg i en 1/4 og basilikumblade i den sidste 1/4 af wrappen.

Fold wrappen, så du først folder den del med ost op i tomat og syltede rødløg, hernæst over i basilikum og til sidst henover kyllingen.

Varm din wrap i en varm paninigrill, på pande med olie eller smør, eller bag den i ovnen ved 190 grader varmluft i ca. 10-15 minutter. Husk at smøre wrappen med olie eller smør, hvis du bager dem i ovnen.

Tag wrappen ud af paninijernet, når den har fået farve og osten er smeltet. Halver wrappen eller spis den, som den er.

