



WRAP MED KYLLING OG LÆKRE GRØNTSAGER

Opskriften er udviklet af: Karina Sofia

INGREDIENSER

1 pakke underlår på spyd m. BBQ
Tortilla pandekager
Friske danske ærter
Agurk
Spinat
Rød snack peberfrugt

GUACAMOLE:

Avocado
Rødløg
Græsk yoghurt
Salt og peber

TILBEREDNING

Varm en pande op med noget olie eller tænd grillen. Steg underlår på spyd indtil de er gennemstegte.

Imens kødet bliver tilberedt, snittes grøntsagerne i mundrette bider. Guacamolen laves af avocado, rødløg, græsk yoghurt samt salt og peber.

Varm tortillapandekagerne enten i ovnen eller på grillen. Fordel fyldet i pandekagerne og kom guacamole i og server straks.