

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

KYCKLINGWRAPS MED FETACRÈME

Ingredienser

600 g kycklingfile
1 msk olivolja
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar

Marinad

1,5 tsk chilipulver
2 klyftor vitlök *(pressade)*
2 msk olivolja

Fetacrème

1,5 dl gräddfil
2 msk honung, flytande
100 g fetaost *(-150)*

Till servering

4 st tomat
1 st rödlök
100 g sallad, blandad
8 st tortilla

Gör så här

Strimla och salta kycklingfiléerna.
Marinad: Blanda ingredienserna till marinaden. Blanda i kycklingstrimlorna. Låt marinera i rumstemperatur 5-10 minuter.

Fetacrème: Blanda gräddfil och honung. Smula ner fetaosten och rör om.

Till servering: Skär tomaterna i bitar. Skala och skiva löken. Blanda tomater, lök och sallatsblad i en skål.

Stek kycklingen i oljan på medelvärme tills den är genomstekt 5-10 minuter, rör om då och då. Smaka av med salt och peppar.

Låt var och en göra sin egen wrap av brödet, salladen, kycklingen och crèmen.