

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



KIP- EN AVOCADOWRAP



INGREDIËNTEN

- 2 Gallux-kippenfilets, gebakken en in reepjes gesneden
- 2 grote tortillawraps
- 1 rijpe avocado, in plakjes gesneden
- 1 tomaat, in plakjes gesneden
- 1/2 rode ui, dun gesneden
- 1/2 komkommer, in dunne reepjes gesneden
- Handvol gemengde sla
- 2 eetlepels Griekse yoghurt of zure room
- 2 eetlepels verse koriander of peterselie, fijngehakt
- Sap van 1/2 limoen
- Zout en peper naar smaak

BEREIDING

1. Verwarm de tortillawraps kort in een droge pan of in de magnetron.
2. Verdeel de gebakken en in reepjes gesneden kippenfilets over de wraps.
3. Leg de plakjes avocado, tomaat, rode ui en komkommer gelijkmatig over de kip.
4. Besprenkel de groenten met limoensap en breng op smaak met zout en peper.
5. Verdeel de sla over de wraps.
6. Meng de Griekse yoghurt of zure room met de koriander of peterselie en breng op smaak met zout en peper.
7. Schep het yoghurtmengsel over de groenten.
8. Vouw de onderkant van de wrap over de vulling en vouw vervolgens de zijkanten naar binnen. Rol de wrap strak op en snijd doormidden.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

