KYCKLING

Het kycklingwrap

Kock: **Frank Steen** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Varm matglädje som går snabbt, det är vad wraps är enligt mig.

Var beredd på en smakexplosion.

INGREDIENSER

2 st gröna paprikor
1 st kyckling
2 pkt bacon
1 st vitlök
2 st gula lökar
2 st röda paprikor
2 dl crème fraiche gourmet ingefära chili
100 g bladspenat
2 st röda chilifrukter
1 pkt tortillabröd
150 g riven västerbottenost

GÖR SÅ HÄR

1. Rensa kycklingen ordentligt från ben och skinn. Det går alldeles utmärkt att använda en fryst kyckling men låt den då tina först.
2. Finhacka paprika,lök och chili.
3. Knaperstek bacon i en het stekpanna.
4. Nu är det dags att steka på kycklingen tillsammans med samtliga grönsaker. Ha hög värme till en början för att sedan låta gå på låg värme. Salta och peppra ordentligt.
5. Sätt på ugnen på 220 grader, för att värma på tortilla bröden.
6. Lägg de uppvärmda bröden på tallrikar, täck över med spenatsallad.
7. Lägg sedan över den knaperstekta baconen på respektive bröd.
8. Fördela ut kycklingen med tillhörande grönsaker.
9. Klicka på ett par teskedar av Crème Fraiche Gourmet Ingefära Chili på varje wrap.
10. Strö över riven västerbottenost på wrapsen. Sen är det bara att rulla ihop och servera.