



KYCKLING

Het kycklingwrap

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



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 chilifrukt
- 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.