KYCKLING

Tortillawraps med currykyckling

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Gör röran till tortillawrapen i förväg, den blir bra av att stå till sig. Det som blir över av röran kan du använda i bakad potatis, till crêpes eller till ett smörrebröd. En bra röra att ha redo i kylen.

INGREDIENSER

4 tortillabröd
1 pkt bacon (125 g)
4 kycklinglårfiléer
1 msk smör
1 röd paprika
1 rödlök
2 dl majonnäs
3 dl creme fraiche
2 tsk curry
1 tsk paprikapulver
3/4 tsk gurkmeja
1/2 dl hackad persilja
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Skär baconet i bitar och stek lite krispigt i en panna. Ta upp och låt rinna av på hushållspapper men behåll fettet i pannan.

3. Torka kycklingfiléerna och krydda med salt och peppar. Stek kycklingen runt om i pannan med baconfettet. Sätt in i ugnen tills kycklingen har en innertemp på 70 grader. Ta ut och låt svalna. Skär i bitar.

4. Hacka paprika och finhacka rödlöken. Blanda majonnäs, crème fraiche, kryddor, paprika och lök. Vänd ner bacon, kycklingbitarna och persilja. Låt vila i kylskåp.

5. Lägg ut bakplåtspapper med tortillabröden ovanpå. Klicka ut kycklingröran. Rulla ihop och knyt med ett snöre.