Diner

KROKANTE KIPWRAPS

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 2 krokante kipschnitzels
- 2 tomaten
- Stuk komkommer
- 1 avocado
- 1 rode paprika
- 100 gr ijsbergsla
- 4 grote tortilla wraps

Voor de saus:

- Griekse yoghurt
- Mayonaise
- Zoete chilisaus
- Sriracha Hot Chili Sauce

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd alle groenten in dunne reepjes of plakjes.
2. Meng voor de saus in gelijke hoeveelheden van steeds ongeveer 1 eetlepel, de Griekse yoghurt, de mayonaise en de chilisaus. Voeg dan een klein dotje van de sriracha toe. Als je de saus lekker pittig wilt hebben voeg hier dan nog wat meer van toe.
3. Bak de kipschnitzels in de pan.
4. Maak ondertussen de wraps in een andere pan, zonder olie, warm, zo worden ze lekker knapperig.
5. Haal de kipschnitzels uit de pan zodra ze goed bruin en krokant gebakken zijn. Snijd ze in reepjes.
6. Beleg dan de 'gebakken' wraps met wat saus, de sla en de kip. Voeg daarna de groenten toe. Vouw 'm dicht en eten maar.