



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Picknick wrap med caesardressad kyckling

Caesarkyckling

Kycklingfilé strimlad 250 g

Vitlök 1 klyfta

Chili flakes 2 krm

Caesardressing 1 förp

🏠 Olivolja 1 msk

🏠 Salt ½ tsk

Sallad

Romansallad ½ st

Rödlök ½ st

Wrap

Tortillabröd 4 st

🏠 Bakplåtspapper 2 st

1. Caesarkyckling: Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek kycklingfilé strimlad, pressad vitlök, salt och chili flakes ca 4 min, tills kyckling är genomstekt.

2. Sallad: Strimla romansallad och rödlök (lägg gärna rödlöken i iskallt vatten tills servering).

3. Wrap: Blanda kyckling med caesardressing. Lägg ut tortillabröd och fyll med romansallad, rödlök och caesarkyckling. Vik in sidorna och rulla ihop till wraps. Slå in i bakplåtspapper för picknicken eller servera direkt!