



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Picknick wrap med caesardressad kyckling

### Caesarkyckling

- Olivolja 1 msk
- Kycklingfilé strimlad 300 g
- Vitlök 1 klyfta
- Salt ½ tsk
- Chili flakes 2 krm
- Caesardressing 1 förp

### Sallad

- Romansallad ½ st
- Rödlök ½ st

### Wrap

- Tortillabröd 4 st
- Bakplåtspapper 2 st

### Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt

**1. Caesarkyckling:** Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek strimlad kycklingfilé, 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!