



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wraps med krydret pulled chicken, grønt og chili-dip

Det skal du bruge

1 dl yoghurt naturel
1 pose srirachasauce
1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
250 ca-g pulled chicken
½ pose three spices
1 stk hjertesalat
2 stk tomater
4 stk tortilla-wraps
100 g coleslaw-blanding

Det skal du selv have

salt ^b

olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). **TIP:** Du kan også varme tortillas i microovn, så skal du ikke tænde ovnen.
2. **Chili-dip:** Rør yoghurt med srirachasauce (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og lidt salt. Stil det i køleskabet.
3. **Krydret pulled chicken:** Pil og hak løg. Varm lidt olie i en tykbundet gryde. Pres hvidløg i og steg sammen med løg i ca. 3 min. uden at de bruner. Kom kødet med væde i og lad det stege med i 5 min. Del det fra hinanden med grydeskeen undervejs. Tilsæt three spice og lad det simre ca. 2 min. Sluk for varmen og læg låg på.
4. **Grønt:** Skyl salat og tomater. Snit salat i fine strimler og skær tomater i mindre stykker.
5. **Wraps:** Pak wraps ind i stanniol og varm dem i ovnen ca. 5 min eller i mikroovn uden stanniol i ca. 20 sek. pr. stk. Fordel kødblanding, salat, coleslaw-blanding, tomat og dip på wrapsene. Rul dem sammen og servér.