



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## BBQ-chicken wraps med coleslaw

### Marinad

Tomatpuré 1 förp  
 Japansk soja 1 msk  
 Paprikapulver 1 tsk  
 Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse  
 Flytande honung 1 tsk  
 Spiskummin 1 förp

- Salt 1 krm

### BBQ-chicken

Bananschalottenlök 1 st  
 Kycklinglårfile 300 g

- Vatten ½ dl

### Coleslaw

Coleslawmix 1 förp  
 Matyoghurt 75 g  
 Majonnäs ½ dl  
 Senap 2 tsk  
 Vitlök 1 klyfta

- Salt 2 krm

### Till servering

Tomat 1 st  
 Tortillabröd ½ förp

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

- 1. Marinad:** Lägg tomatpuré i en bunke. Blanda med japansk soja, paprikapulver, vitvinsvinäger, honung, spiskummin och salt.
- 2. BBQ-chicken:** Skiva bananschalottenlök och skär kycklinglårfile i mindre bitar. Blanda med marinaden i bunken.
- 3. Coleslaw:** Lägg coleslawmix i en bunke. Blanda med matyoghurt, majonnäs, senap, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
- 4. BBQ-chicken:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Stek kyckling, lök och marinad ca 5 min. Tillsätt vatten och stek ytterligare ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Tillsätt eventuellt lite mer vatten om pannan blir torr, så att marinaden inte bränner.
- 5.** Skiva tomat. Lägg upp i en skål. Värm gärna tortillabröden i en torr och het stekpanna.
- 6.** Fyll varma tortillabröd med BBQ-chicken, coleslaw och tomat. Servera direkt!