



Recept

Wrap met gerookte kip en avocado

Boodschappenlijstje 2 personen:

150 gram gerookte kip
1 rode ui
1 bosui
2 rijpe avocado's
1 limoen
2 eetlepels azijn
4 grote wraps
50 gram sla naar keuze
olijfolie
mespuntje zout
1 takje peterselie

Bereidingswijze:

Snijd de gerookte kip in kleine reepjes en snipper de rode ui fijn. Snijd de bosui in kleine ringetjes en snijd 1 avocado in blokjes. Roer dit alles even door elkaar en besprenkel het met 1 eetlepel limoensap.

Roer vervolgens de azijn met 2 eetlepels olijfolie, het vruchtvlees van 1 avocado en een paar druppeltjes limoensap door elkaar tot een sausje. Breng op smaak met zout en verse peterselie.

Verwarm de wraps volgens de aanwijzingen op de verpakking. Smeer de wrap vervolgens in met het sausje van olijfolie, azijn en avocado. Beleg de wrap met sla en verdeel het kippengensel over de wraps en rol de wrap op. Bon Appetit!