



Inka power wrap med quinoa, grillet paprika, guacomole og kylling (1)

Forberedelse

Quinoaen kokes etter beskrivelse på pakken og avkjøles. Tortillaen plasseres på flatt underlag. Quinoaen plasseres sammen med alle de andre ingrediensene på en "strek" fra "kl 9" til "kl 3" midt på tortillaen. Rull den stramt sammen og pakk den inn i wrapspapir, plastikk eller aluminuim folie. La den hvile noen timer og server den skrånkjært på midten i hånden eller på tallerken. Wrapsen kan varmes kjøpt i salaminder eller i ovn på 200 grader noen minutter for å få en mer sprøstekt tortilla med kaldt innhold. Meget velsmakende kontrast!

Tips: Wrapsen kan også fylles med kyllingkjøtt marinert i Cajun King Cajun krydder!



Paprika Rød Grillet *	0,03kg
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulffitter, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)	
Quinoa Gourmand *	0,05kg
(Gluten, Skalldyr, Egg, Fisk, Peanøtter, Soya, Melk/laktose, Nøtter, Selleri, Sennep, Sesam frø, Sulffitter, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)	
Mission Tortilla Fullkorn 30 cm	1stk
Guacamole Western *	50g
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulffitter, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)	
Cajun King Cajun Kryddermiks	5g
Terina Tacokjøtt kylling stekt	0,06kg enten...
Kyllingbryst	0,06kg ...eller

*Allergener

