
Sprød kebab wrap med yoghurtsalat og agurk med mynte

Det skal du bruge til 4 personer

- 1 pose frossen kyllingekebab
- 1 tsk. sesam
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. hvidløgpulver
- 1 stk. lime
- 1 dl. fed yoghurt
- 1 agurk
- 1 bundt frisk mynte
- Wraps
- Frisk salat – iceberg, hjertesalat eller crisp - du bestemmer

Sådan gør du

- Kyllingekebab kommes op i en bakke og vendes med krydderi og saft og skal af lime
- Kommes i airfryer 10 min. ved 200 grader - alm ovn 15 min.
- Bland yoghurt med lidt spidskommen, lime, salt og hvidløgpulver - røres rundt.
- Vendt den friske salat her i.
- Skær agurk i stave.
- Lun wraps
- Kom yoghurtsalat på - så stave af agurk ikke for tykke - masser af mynte og til sidst den sprøde kebab.
- Rulles stramt
- Det gør ikke noget hvis du har lidt friske asparges der kan kommes i.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen