
Karrygratineret kyllingebryst med mangochutney-wraps

Det skal du bruge

- 1 pakke tortillas
- 1 pakke kyllingebryst
- Karry
- 1 glas mangochutney
- 1 lille pose sesamfrø
- 1 dl fed græsk yoghurt
- 1 agurk
- 1 sprød salat
- 1 bønne hummus
- Frisk mynte
- Salt

Sådan gør du

- Smør kyllingebrysterne med mangochutney.
- Drys med karry, sesamfrø og lidt salt.
- Bag dem ved 200 grader i ca. 14 minutter, til de er saftige.
- Smør tortillas med hummus.
- Fordel stove af agurk, græsk yoghurt, sprød salat og frisk mynte.
- Skær kyllingen i skiver, læg den ovenpå og rul sammen.

Bum – aftensmaden er serveret.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen

