
Frikadellewraps med råmarineret rødkål i sød chilisaUCE

Det skal du bruge til 2 personer

- 1 ps. frikadeller
- 1 ps. snittet rødkål
- 1 fl. sød chilisaUCE
- 1 ps. mandler
- 1 dl. æble-eddike
- Tørret timian
- 1 ps. revet parmesan
- 1 pk. wraps
- 1 fl. BBQ smiles

Sådan gør du

- Drys frikadeller med revet parmesan.
- Frikadeller sættes i airfryer i 12 minutter ved 200°.
- Rødkål svinges i en gryde med æble-eddike, sød chilisaUCE, salt, peber og timian.
- Koges under låg i 10 min.
- Wraps smøres med BBQ smiles, herpå sprød kål og flækkede frikadeller – bum.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen