



WRAP MET CAESAR SALADE EN KIP

- 1 kipfilet
- 2 volkoren tortilla wraps
- 1 little gem (sla)
- 1 handvol kerstomaatjes
- ½ teentje knoflook
- 125 ml magere yoghurt
- 20 gram geraspte Parmezaanse kaas of geraspte 30+ kaas
- 1 theelepel kipkruiden
- 1 el olijfolie
- peper en zout

Maak de blaadjes los van de little gem.

Pers de knoflook.

Doe de yoghurt in een kommetje, samen met de Parmezaanse kaas, knoflook, peper en zout. Meng goed door elkaar.

Doe de helft van de olijfolie in een kommetje, samen met peper, zout en de kipkruiden, meng door elkaar.

Snijd de kipfilet in reepjes en meng door de gekruide olijfolie.

Roerbak de kipreepjes in een koekenpan gedurende 5-7 minuten.

Leg de tortilla's op een bord en bestrijk met de dressing.

Verdeel hierover de sla en de gebakken kipreepjes.

Rol op en verpak eventueel in wat bakpapier.

Neem de kerstomaatjes mee in een apart bakje en eet samen op bij de lunch.