

Wraps met gerookte kipfilet

Super Chef of Quick Chef III + Turbo Chef

Ingrediënten

1 rijpe avocado
1 sjalot
1 gerookte kipfilet (175g-200g)
1 rode paprika
1 etl creme fraiche
1 teen knoflook
Wraps (naturel)
Ijsbergsla
naar smaak: zout, peper en/of cayennepeper

Tupperware Producten

Super Chef (of Quick Chef III)
Turbo Chef
Allegra Kom 1,5L
Groente/ Schilmes
Siliconen Spatel

BEREIDING:

- Ⓢ Snij de knoflook en het sjalotje fijn in de Turbo Chef.
- Ⓢ Snij de avocado in stukjes met het Groente/schilmes.
- Ⓢ Snij de rode paprika met de Super Chef en doe deze in de Allegra Kom 1,5L (wanneer je wat grotere stukken wilt behouden. Wanneer je kleine stukjes paprika wilt doe ze dan bij de kip in de Super Chef, zie volgende stap).
- Ⓢ Snij vervolgens de gerookte kip (vooraf in stukken gesneden) in de Super Chef.
- Ⓢ Doe alle ingrediënten in de Allegra Kom en roer met de Siliconen Spatel.
- Ⓢ Voeg naar smaak zout, peper en/of cayennepeper toe.
- Ⓢ Leg op de wrap wat ijsbergsla en wat van het kipmengsel. Rol de wrap op en snijd in stukjes.

TIPS:

- Ⓢ Ideaal om te maken tijdens de Kookstudio terwijl de lasagne in de oven staat.
- Ⓢ Je kan ook de avocado in stukjes in de Turbo Chef doen (na het snijden van het sjalotje en de knoflook) samen met wat cayennepeper. Je creëert dan quacamole.

Eet smakelijk!

Tine Monserez
tinetupperware@outlook.com