

Wrap mango en kip

Een waanzinnig lekker gerechtje dat je binnen no time op tafel hebt staan. Perfect voor de drukke doordeweeks dagen.



Ingrediënten

- **200 gram** mango
- **2 kipfilets** kip
- **100 gram** crème fraîche
- **3-4 eetlepels** groene pesto
- **75 gram** veldsla
- **100 gram** Italiaanse ham
- **6 kleine wraps** wraps

Bereidingswijze

- 1 Snipper de uitjes en snijd de teentjes knoflook fijn. Snijd de kipfilets in blokjes. Was de sla indien nodig.
- 2 Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en fruit vervolgens het uitje en de knoflook aan tot deze glazig worden.
- 3 Voeg dan de kipfilet in blokjes toe. Bak de kipfilet al omscheppend gaar en kruid deze met 2 tot 3 eetlepels chilisaus en paprikapoeder, peper en zout naar smaak.
- 4 Als de kip gaar is, schep je de mango erdoorheen en zet je het vuur uit.
- 5 Bereid de wraps zoals op de verpakking aangegeven of gebruik lekkere zelfgemaakte wraps .
- 6 Verdeel een (kleine) eetlepel crème fraîche en een eetlepel pesto over de wrap. Leg hierop een plakje Italiaanse ham en verdeel daarover ongeveer 3 eetlepels van de mango en kip. Garneer tot slot met een klein handje veldsla en rol de wraps dicht.