

# Wraps krokante kip met honing mosterdsaus

Porties: 4 • Bereidingstijd: 5 min • Totaaltijd: 20 min • Calorieën: 756 kcal • Niveau: Makkelijk • Categorie: hoofdgerecht • Keuken: italiaans

Soms komt er een combinatie samen en blijkt dat zo verschrikkelijk lekker te zijn! In dit geval combineerde ik heerlijke krokante kipschnitzels met mijn favoriete honing mosterd dressing geïnspireerd op de welbekende McWrap. En voila het recept voor deze wraps met kip en honing mosterd dressing was geboren.



## Ingrediënten

- **4 stuk** krokante kipschnitzels
- **8 stuk** wraps
- **4 el** Griekse yoghurt
- **4 el** mayonaise
- **1 el** mosterd (dijon)
- **1 el** honing
- **125 gram gram** veldsla
- **1 avocado** avocado (in blokjes)
- **4 tomaten** tomaten (in plakjes)
- **1 komkommer** komkommer (in plakjes)
- **100 gram gram** geraspte kaas
- **peper en zout** peper en zout

## Bereidingswijze

- 1 Bak de kipschnitzels krokant in een pan met een beetje boter en olie of doe ze in de airfryer en bak ze op 200 graden in 12-14 minuten goudbruin en krokant (halverwege even omkeren).
- 2 Bereid de wraps zoals aangegeven op de verpakking. Ik bak ze zelf altijd even kort aan in een droge koekenpan.
- 3 Maak de honing mosterd saus door de Griekse yoghurt, mayonaise, mosterd en honing in een kommetje te mengen en breng dat op smaak met peper en zout.
- 4 Als de kip gaar en krokant is snij je deze in dunne reepjes.
- 5 Neem nu een wrap en strijk hier een beetje van de honing mosterdsaus overheen, daarop doe je een beetje veldsla, komkommer, avocado, tomaat en ongeveer de helft van een kipschnitzel en verdeel daaroverheen een beetje geraspte kaas.
- 6 Vouw dicht en herhaal met de rest van de wraps tot als op is. Eet smakelijk!

## Tips

- optionele tip

---

Toegevoegd door Matthieu | Bron:

<https://www.eefkooktzo.nl/wraps-krokante-kip-met-honing-mosterd-saus/>