

## Ingrediënten

400 gram kipfilet, 1 gele paprika,  
1 bakje champignons, 1 ui, 1  
zakje tikka kruiden. Mini frietjes. 1  
pot tortilla saus (mild of hot.)

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Chinees  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Tussengerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Wraps met kip en patat.

### Hulpmiddelen

Frituurpan en bakpan.

### Bereidingswijze

Bak de in reepjes gesneden kipfilet met de tikka kruiden aan. Doe dan de gesneden paprika, champignons en ui er bij. Zet ondertussen de frituurpan aan. Als deze warm is bak de patat. Warm de wraps op (als alles klaar is) zoals op de verpakking aan gegeven. Nu vul je de wraps met het kipfilet mengsel doe er een schep saus op en wat patat rol je wrap op en eet smakkelijk.