

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr kipfilet,-n peper/zout,-  
olijfolie,- 2 avocado's,- 1 citroen,-  
2 1/2 dl creme fraice,- 150 gr  
geraspte kaas, bijv. gruyere of  
emmentaler,- 8 wraps of  
bloemtortilla's

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Mexicaans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kipfilet-avocado wrap

### Hulpmiddelen

Snijplank,- koekenpan

### Vorbereiding

Avocado's schillen en de pit verwijderen en in plakjes snijden, en met citroensap besprenkelen. Kipfilet in reepjes snijden. Veldsla wassen en goed laten uitlekken.

### Bereidingswijze

Bestrooi de kipfilet met zout en peper. Doe iets olie in de Koekenpan en bak hierin de kipfilet bruin en gaar. Verwarm de wraps volgens gebr. aanw. verpakking. Doe de avocado in een grote kom samen met de kipfilet, creme fraice en geraspte kaas. Verdeel het mengsel over de wraps.

### Serveertips

Serveer direct. Garneer met de veldsla, en geef er een pittige salade bij.