

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram Kipfilet - in dunne reepjes
1 theelepel Kaneelpoeder
1 eetlepel Olijfolie
0,5 Citroen
8 Tortilla`s
150 gram Griekse yoghurt
1 theelepel Djinten
1 Komkommer - in dunne plakjes
0,5 krop Ijsbergsla - in dunne reepjes

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Grieks
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Griekse wraps

Bereidingswijze

1. Kruid de kip met kaneel en peper en zout. Verhit de olie in een wok en roerbak de kipreepjes op hoog vuur in 5 min. gaar en bruin. Knijp de citroen erboven uit en laat het vocht al omscheppend verdampen. 2. Verwarm de tortilla`s volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de yoghurt met de komijn en peper en zout naar smaak. 3. Spreid de tortilla`s uit en verdeel de plakjes komkommer erover. Verdeel hierover de ijsbergsla en schep de gebakken kip erop. Schep hierop een streep Griekse yoghurt. 4. Vouw de zijkanten over de vulling en rol de tortilla`s stevig op en snijd de wraps schuin door. Verdeel over 4 borden