



Mexicaanse chicken wraps



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kippenbouten
olijfolie
2 zakjes kant-en-klare Mexicaanse kruidenmix (bv. voor taco's of enchilada's)
1 limoen (sap)
1 flesje hot sauce
4 grote wraps
1 potje roomkaas
1/2 ijsbergsla (fijngesneden)
1 rode ui (fijngesneden)
1 bosje koriander
1 komkommer (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Wrijf de kippenbouten in met olijfolie en de Mexicaanse kruidenmix. Bak rondom rond aan in een gietijzeren pot met deksel en zet afgedekt 45 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Haal de kippenbouten uit de pan en pluk het vlees (inclusief het vel) van het bot. Meng met een beetje limoensap en hot sauce naar smaak.
- 3.** Verwarm de wraps enkele minuten in de microgolfoven of de airfryer.
- 4.** Bestrijk de wraps met roomkaas en beleg vervolgens met ijsbergsla, rode ui, koriander, komkommer en kip. Rol de wraps goed op en verpak in aluminiumfolie. Snij elke wrap schuin doormidden en serveer meteen.