



# CRISPY CHICK'N Wrap

Zo maak je in een handomdraai een heerlijke Mexicaanse wrap met bonen, mais, diverse groenten, Emmentaler kaas, jalapeño pepers en Mora Crispy Chick'n Original strips.

**2 porties**

Bereidingstijd: 0-45 minuten

## Ingrediënten

1 verpakking Mora Crispy Chick'n Original	1 avocado
1 voorgekookte maiskolf	2 tomaten
Klein blikje kidneybonen (125 gram)	1 rode ui
Klein blikje mais (140 gram)	2 lente uien
50 gram geraspte Emmentaler kaas	Scheutje olijfolie
4 jalapeño pepers	2 grote tortilla wraps
125 gram crème fraîche	Klein zakje rucola sla
1 theelepel Cajun-kruiden	2 borden

## Bereiding

Verwarm de Philips Airfryer gedurende 5 minuten voor op 200°C.

Snijd de maiskolf doormidden en smeer hem in met een beetje olijfolie. Bereid de maiskolf vervolgens in de Philips Airfryer gedurende 10 minuten op 200°C. Snijd de rode ui in blokjes en de jalapeño pepers in ringen. Voeg vervolgens de mais, kidneybonen, rode ui, jalapeño pepers en Crispy Chick'n toe in de Philips Airfryer en bereid samen met de hele maiskolf gedurende 10 minuten op 200°C. De bereidingstijd van Crispy Chick'n bedraagt normaal 6 minuten op 200°C, maar doordat we de Crispy Chick'n samen bereiden met de groenten is de bereidingstijd wat langer.

Snijd vervolgens de lente ui in kleine ringen en de tomaten en avocado in blokjes. Meng dit tot een koude salade. Meng de Cajun-kruiden door de crème fraîche en smeer het mengsel op de tortilla wraps. Leg vervolgens wat rucola sla, koude salade, gemengde groenten uit de Philips Airfryer en Crispy Chick'n op de wrap en rol de wrap dicht. Maak zo ook de tweede wrap.

Verdeel de overgebleven koude salade en de groenten en maiskolven uit de Philips Airfryer over de twee borden. Leg de opgerolde wraps vervolgens in het Philips Airfryer mandje en bestrooi ze met de geraspte kaas. Gratineer de wraps gedurende 5 minuten op 180°C in de Philips Airfryer tot de kaas mooi gesmolten is. Snijd de bereide wraps schuin halfdoor en serveer op de borden.

## Eet smakelijk!

**Tip van de chef:** Houd jij van een beetje pittig? Probeer dan ook eens onze Mora Crispy Chick'n Spicy strips.