



## Maiswraps med karri 4 personer

- ½ grillet kylling
- 2 avokado
- 1 boks à 198 g Green Giant salatmais, avrent
- ¼ rødløk
- 8 cherrytomater
- 1 liten romanosalat
- 4 store tortillalefser
- 4 blad rossosalat



- Karridressing**
- 2 dl lett crème fraîche
- 1 ts karri
- 1 ss mango chutney
- salt
- svart pepper
- 1 krm paprikapulver

Rens kyllingen og skjær den i biter. Skrell og del avokado i skiver. Skrell rødløken og del den i tynne skiver. Del cherrytomatene i to. Bland sammen alle ingrediensene i karridressing og smak til med salt og pepper. Tilsett en klype paprikapulver. Legg tortillaene på en skjærefføl og fyll dem med salat, kylling, mais, rødløk, avokado og cherrytomater. Legg på en skje med dressing. Brett inn den nederste delen av lefsene og rull dem sammen.

**Tips!** Ha litt aluminiumsfolie eller matpapir rundt bunnen av lefsene. Server resten av dressing i en skål.