WRAP

INGREDIENSER

- 1st libabröd
- 200g Vegansk kebab/kebab
- 50g pickladrödkål/isbergssallad
- 30g Tomat
- 30g Rödlök
- 10g Fetaost
- 40g Vegansk kebabsås

GÖR SÅ HÄR

Receptet är avsett för en wrap, anpassa ingredienserna efter antal portioner.

Gör såhär

- Fördela skövdekebab/vegokebab jämnt i stekpannan. Salta! Se till att kebaben har fått en yta innan du vänder på det!
- Efter du stekt kebaben, placerar du libabrödet över stekytan. Detta för att ånga bröden och göra det spänstigt. Placera gärna bröden i högar i bleck med lock för att behålla fukten.
- Hacka sallad och rödlök
- Skiva tomaten
- Fördela 120g kebab i en avlång hög i brödet
- Täck med 50g picklad rödkål/sallad
- Fördela 30g rödlök
- Placera jämnt ut två – tre tomatskivor
- Lägg på 6-7 fetaostkuber
- Avsluta med en hel slev sås

Såhär viker den en Wrap:

- Vik in båda kanterna cirka två centimeter
- Vik därefter över nedre delen av brödet så det möter den övre delen
- Använd brödet för att trycka ihop innehållet mot dig. Se till att det blir tight
- Fortsätt nu rulla wrapen
- Placera wrapen på papper och vik ihop

- Sätt på klistermärke eller ät direkt