

Kyckling teriyaki wrap

Total tid **5 Min.** 1 Min. Tid för förberedelse **4 Min.** Tillagningstid **10 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

För fyllningen:

- 1,2 kg** kycklingbröst, ca. 1 x 1 cm tjocka skivor
- 200 ml** Kikkoman woksås - Teriyaki
- 500 g** paprika (röd, gul, grön), tunt skivad
- 350 g** morötter, tunt skivade
- 500 g** sallad, tvättad och strimlad

Till tortillan:

- 10** tortilla wraps (ø 24 cm, 65 g)
- 50 ml** Kikkoman woksås - Teriyaki
- 0,5 g** sesamfrön, svarta och vita

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Marinera kycklingstrimlorna i Kikkoman Woksås - Teriyaki i ca. 10 minuter. Hetta upp en stekpanna på medelhög värme. Lägg kycklingen i pannan och stek på alla sidor i 3-4 minuter.

Steg 2

Pensla varje tortillawrap med 5 ml Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki och toppa med grönsakerna, salladen och kycklingen.

Steg 3

Rulla ihop tortillan hårt, skär i fjärdedelar och servera garnerad med sesamfröna.