

# Kokoswraps med sallad och kyckling

## Kokoswraps med sallad och kyckling

*Kokoswraps med sallad och kyckling – Supergod wraps med kyckling som är panerad i mandelmjöl. Fyll med favoritgrönsakerna och servera med en härlig dressing. Fri från gluten, mejerier, socker. LCHF.*

### Ingredienser kyckling

*(mängden beror på hur mycket kyckling du vill göra)*

Kycklingfilé

[Mandelmjöl](#)

1 ägg

Salt och peppar

[Kokoswrap](#)

Salladblad

Paprika

Gurka

### Gör så här

1. Vispa upp ägget och häll ut mandelmjöl på en tallrik
2. Doppa kycklingfiléerna i ägg, krydda filéerna och doppa sedan i mandelmjöl
3. Låt kycklingarna stå i ca 30 minuter och stek dem sedan i en panna med smör
4. Ta fram kokoswrapen och fyll med grönsaker och sedan kycklingfilé skurna i bitar
5. Toppa med någon god dressing (Currydressing är supergott till!)