

Currywrap med kyckling & sallad

Currywrap med kyckling & sallad

Supergod currywrap med kyckling & sallad. Wrapsen innehåller endast kokoskött, kokosvatten och curry, vilket gör wrapsen perfekt till dig som äter lågkolhydratkost, paleo, är glutenallergiker eller vegan. Fyll med dina favoriter. Nedan ser du vad vi fyllt wrapen med.

Hållbarhet & förvaring: *Bör ej frysas. Om du kyler wrapsen håll förpackningen försluten för att undvika att den blir fuktiga. Förvara inte mat i wrapsen för mer än en kort tid eftersom den då kan bli fuktiga. Förvara wrapsen svalt och mörkt och håll den borta från direkt solljus och hög värme. Efter att du öppnat förpackningen kan wrapsen återförslutas genom att enkelt vika över den öppna änden och förslut noga. Hållbarheten för wrapsen är lika lång som bäst-före-datumet även om du öppnat förpackningen om du förvarar den som ovan beskrivet.*

1 portion

Innehåller

1 st currywrap

Kyckling

Blandsallad

Oliver

Paulúns supermix

Tomat

Gurka

Paprika

Wraps på blomkål & ost

Wraps på blomkål & ost

Ursprungligen ett pizzarecept av Kristin Kaspersen. Wraps gjord på blomkål, ägg, ost och mandelmjöl. Perfekt till tacokvällen eller att fylla med sallad till lunch. Fri från socker, gluten och mejerier. Passar perfekt för dig som äter LCHF.

1 plåt / 4 wraps

Ingredienser

2 dl riven blomkål

3 ägg

2 dl riven ost

1 dl [mandelmjöl](#)

1 krm cayennepeppar

salt och peppar

Gör så här

Blanda alla ingredienser i en bunke. Sätt ugnen på 180 grader.

Förbered en ugnsplåt med bakplåtspapper och smeta ut jämt.

Grädda i mitten av ugnen cirka 10–15 minuter tills botten fått en gyllenbrun

Låt svalna och skär sedan i fyrkanter och fyll med din favoritfyllning.

Wraps med Kyckling & Brie

Ingredienser

1 st wrap med curry
Kött från 1 grillad kyckling
Körsbärstomater
Några skivor brieost
0,5 avokado

Gör så här

Ta försiktigt ut paleowrapen ur förpackningen
Lägg på ingredienserna och njut!