

# Wraps avocado kipfilet

## Wat heb je nodig

2 tortilla wraps  
1 avocado  
1 ons kipfilet

2 theelepels room  
40 gram alfalfa  
peper, zout



Verwarm de oven voor op 200 graden.  
Verpak de tortilla's in aluminiumfolie.  
Leg ze op het rooster in de oven en bak ze 2 minuten.



Snijd de avocado doormidden en haal de pit eruit.  
Haal met een lepel het vruchtvlees uit de schil.  
Doe de avocadohelften in een schaal en prak ze fijn met een vork.



Doe de room bij de geprakte avocado in de schaal.  
Strooi er wat zout en peper over.  
Roer alles goed door elkaar tot een gladde puree.



Leg een tortilla op een groot bord.  
Besmeer de tortilla met de avocadopuree.  
Laat de randen 2 cm vrij.



Leg plakjes kipfilet op de avocadopuree.  
De avocadopuree moet helemaal bedekt zijn.  
Strooi de alfalfa over de kipfilet.



Rol de tortilla op tot een wrap.  
Snijd de wrap schuin doormidden.  
Maak op dezelfde manier nog een wrap.