

Wraps romige kip pesto

Wat heb je nodig

4 tortilla's
250 gram kipfilet
1 potje pesto (90 gram)
100 gram roomkaas
50 gram sla

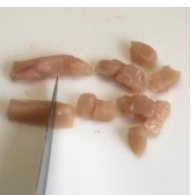
1 eetlepel pijnboompitten
125 gram cherrytomaatjes
1 takje basilicum
1 eetlepel olie



Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de pijnboompitten in de koekenpan.
Bak de pijnboompitten, al omscheppend, goudbruin.
Doe de pijnboompitten op een bordje en zet de kookplaat uit.



Doe de tomaatjes in een zeef.
Was ze onder de koude kraan.
Laat de tomaatjes goed uitlekken.
Snijd de tomaatjes door de helft.



Was het takje basilicum.
Laat het drogen op keukenpapier.
Haal de blaadjes van het takje af.
Snijd de kipfilet in blokjes.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de kipfilet in de koekenpan.
Bak de kipfilet al omscheppend 5 minuten.



Doe de pesto en de roomkaas erbij.
Roer het goed door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het nog 2 minuten meewarmen.



Maak een schone theedoek vochtig en leg hem op een bord.
Leg de tortilla's op de theedoek en vouw de theedoek dicht.
Zet het bord met de tortilla's in de magnetron.
Verwarm het 1 minuut.



Leg 1 tortilla op een bord en leg wat sla in het midden.
Schep wat van het kimpensel op de sla.
Verdeel wat tomaatjes, pijnboompitten en basilicum er over.
Vouw de tortilla dicht tot een wrap.