

Hytteostwraps med sojamarineret kylling, spidskål og gulerod

Samlet tid **30 min.** 15 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

Til wraps:

- 2** æg
- 3 spsk.** hytteost
- 3 spsk.** hvedemel
- Lidt salt og peber
- Evt. lidt olie til panden
- 1 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)

Fyld:

- 150 g** kyllingebryst, skåret i strimler
- 2 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
- 1** gulerod, revet
- lille håndfuld fintsnittet spidskål
- 1 tsk.** olie til stegning

FREM GANGSMÅDE

Step 1

2 æg - **3 spsk.** hytteost - **3 spsk.** hvedemel - Lidt salt og peber - Evt. lidt olie til panden - **1 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
Blend æg, hytteost, 1 spsk. sojasauce og peber til en ensartet masse. Varm lidt olie på en slip-let pande og hæld halvdelen af blandingen ud som en tynd pandekage. Steg ved middel varme i 2-3 minutter pr. side. Gentag med resten. Lad dem køle let af.

Step 2

150 g kyllingebryst, skåret i strimler - **2 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) - **1 tsk.** olie til stegning
Mariner og steg kylling: Læg kyllingestrimlerne i en skål med sojasauce og lad dem trække i 10 minutter. Steg dem derefter i olie på en pande, til de er gennemstegte og let gylde.

Step 3

1 gulerod, revet - lille håndfuld fintsnittet spidskål
Fyld wrapsene: Fordel revet gulerod og fintsnittet spidskål på hver wrap. Top med kylling og rul sammen.

Step 4

Server straks – evt. med lidt ekstra sojasauce eller chilimayo ved siden af.