KIKKOMAN

Wraps med blomkål og kikærter i chili-lime-sojadressing

Samlet tid **35 min.** **10 min.** Arbejdstid **25 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

1	lille blomkålshoved, i små buketter
1	dåse kikærter, drænet og skyllet
2	fuldkornswraps
1 spsk.	olivenolie
1 tsk.	chiliflager
	Saft fra en lime
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	honning
	Salt og peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Tænd ovnen på 200°C varmluft.

Step 2

1 lille blomkålshoved, i små buketter - **1** dåse kikærter, drænet og skyllet - **1 spsk.** olivenolie - **1 tsk.** chiliflager - Salt og peber
Vend blomkål og kikærter med olivenolie, chiliflager, salt og peber, og bag dem i 20-25 minutter.

Step 3

Saft fra en lime - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** honning
Rør en dressing af lime, sojasauce og honning.

Step 4

2 fuldkornswraps
Varm wraps kort på en tør pande eller i ovnen.

Step 5

Fordel blomkål og kikærter på wraps, dryp med dressing og rul sammen.