

Spinatwraps

Opskrift til 10-12 styks

Til denne opskrift skal du bruge disse [spinatpandekager](#).

Til fyldet skal du bruge syltede rødløg. Dem finder du en opskrift på [her](#).

Ingredienser

Fyld

- Flødeost (pikant eller andet smag kunne smage godt)
- Kyllingebryst (1 kyllingebryst rækker til 5-6 wraps)
- Olie til stegning
- Salt, peber og evt. andre krydderier
- Avocado (1 avocado rækker til 5-6 wraps)
- 1/2 æble (rækker til 5-6 wraps)
- Syltet rødløg (se link til opskriften ovenfor).
- Bacon (1 skive pr. wrap)
- en håndfuld snittet spidskål (jeg brugte lilla)

Sådan gør du

1. Steg bacon og kylling sprødt. Brug de krydderier, du har lyst til.
2. Skær grøntsagerne ud.
3. Lav wrapsene efter ovenstående opskrift.
4. Smør pandekagerne med smøreost og put det forskellige fyld i. Rul hver enkelt pandekage, put evt. bagepapir og en snor rundt om, og skær dem over på midten.