Elvea, een feest uit Italië

ELVEA in de brooddoos

Ingredienten voor 2 Personen

0,50	blikken	ELVEA Cubes
1		kipfilet
0,50	kopje	zwarte bonen
0,50	kopje	maïs
0,25	rode ajuinen	
1	potje	hummus
4	blaadjes	romeinse sla
2	theelepels	koriander
2	grote	tortilla's
		peper
		zout
		Shoarmakruiden

Bereiding

1. Kook de kipfilets in gezouten water gedurende 15 minuten. Leg de kipfilets in een kom, en trek met twee vorken de kip in stukjes.
2. Voeg aan de pulled chicken shoarmakruiden toe naar smaak.
3. Meng de zwarte bonen, maïs, Elvea Cubes en rode ui in een kom.
4. Kruid af met peper en zout.
5. Leg de wraps open op een bord. Wrijf de hummus met een lepel uit over de wraps.
6. Voeg per wrap 2 blaadjes romeinse sla toe. Schep er de pulled chicken en de mengeling met de cubes op.
7. Werk af met grof gesneden koriander.

Serveer 1 wrap per persoon in de brooddoos, en geniet van een gezonde Elvea lunch!