



## Majswraps med curry 4 personer

½ grillad kyckling  
2 avokado  
1 burk à 198 g Green Giant salladsmajs, avrunnen  
¼ rödlök  
8 cocktailtomater  
1 liten romansallad  
4 stora tortillabröd  
4 blad rosésallad



**Currydressing**  
2 dl lätt crème fraîche  
1 tsk curry  
1 msk mango chutney  
salt  
svartpeppar  
1 krm paprikapulver

Rensa kycklingen och skär den i bitar. Skala och skiva avokadon. Skala rödlöken och skiva den tunt. Dela cocktailtomaterna på mitten. Rör ihop alla ingredienser till currydressingen och smaka av med salt och peppar. Tillsätt en nypa paprikapulver. Läg ihop rullarna! Läg rödöken på en skärbräda och fyll dem med sallad, kycklingen, majs, rödlöken, avokadon samt cocktailtomaterna och lägg på en sked av dressing. Vik in den nedre delen av bröden och rulla ihop.

**Tips!** Vira in botten av bröden i aluminiumfolie eller smörgåspapper. Servera resten av dressing i en skål.