HAUGEN-GRUPPEN

Purple Haze Hot Chicken Pastrami Burrito (10 personer)

Preparation

Blanda samman kycklingen med BBQ-såsen och låt stå en stund.

Lägg tortillan på ett rent arbetsbord, bred på ostsåsen, fördela kycklingen, morötterna, löken, jalapenos och nachos.

Vik ihop till en Burrito.

Kör i en klämgrill tills fina grillräder uppstår. Alternativt värm i micro ca 20 sekunder och rosta sedan i het torr panna.

Slå smörpapper och folie om och servera genast.

Produkter

Mission Rödbetstortilla 30 cm (228 879)	10 st
Kingfrost Kycklingskav Grillat (203 584)	1 kg
Sweet Baby Ray´s Original (217 881)	2 dl
Cheddar Cheese Sauce *(Mjölk,Laktos,Sojabönor)	4 dl
morötter, fint strimlade	250g
rödlök, fint strimlad	250g
Mission Nachos, smulade (228 700)	70g
French´s Crispy Jalapenos (217 601)	1 dl

*Allergens