Wraps met gegrilde kip en yoghurtdip



Ingredienten voor 2 Personen

250 g	Kip
2 teentjes	Look
2 eetlepels	Honing
2	Wortelen
1/2	Groene pepers
1/2	Rode pepers
150 g	
1 theelepel	Komijn
1 theelepel	Chilipoeder
enkele blaadjes	Koriander
2	Tortilla's
150 g	Geraspte kaas

Bereiding

1. Snijd de kip in kleine blokjes en pers de knoflook.
2. Verhit wat olie in een braadpan en bak de blokjes kip 5 minuten lang. Schep de kip regelmatig om.
3. Voeg de helft van de knoflook en de helft van de honing toe aan de pan en laat nog zo’n 3 minuten sudderen. Kruid af met peper en zout en haal de kip van het vuur.
4. Schil en rasp de wortel en snijd de pepertjes klein.
5. Meng de yoghurt met de komijn, koriander, de andere helft van de honing en de andere helft van de knoflook in een kommetje. Breng op smaak met peper en zout.
6. Vul de tortilla’s met de kip, de geraspte wortel en de kaas en druppel er wat van de yoghurtdip over. Vouw de wraps goed dicht.
7. Verwarm een grillpan met wat olie en bak de wraps 1 à 2 minuten aan elke kant goudbruin. Haal van het vuur, snijd in grote stukken en serveer met de yoghurtdip.