

Taco's met gerookte kip en mangosalsa

Aantal personen: 4

1 mango
1 sjalot
1 stukje Spaanse peper
1 limoen
4 takjes koriander
 $\frac{1}{2}$ eetlepel olijfolie
300 gram gerookte kipfilet
4 volkoren wraps
150 gram rauwkost

Snijd het vruchtvlees van de mango van de pit, schil het en snijd het in kleine blokjes.

Snijd de sjalot en de peper heel fijn.

Was de limoen en snijd van het buitenste deel een stukje van de schil.

Snijd het stukje schil heel fijn.

Pers de limoen uit.

Was de koriander en knip het kruid klein. Meng alles door elkaar. Laat de salsa op een koele plaats afgedekt een paar uur staan.

Toast vlak voor het opdienen de wraps in een hete droge koekenpan, zodat ze een beetje knapperig worden en een kleurtje krijgen

Beleg per persoon een wrap met een paar plakjes kip en de mangosalsa. Serveer met salade om aan de minimale hoeveelheid groenten te komen. Heerlijk in de zomer of tijdens een picknick.

