

## **Bahan-bahan**

4 keping Tortilla Wrap (mudah didapati di Giant/Tesco/Bakery)

1 biji bawang besar

1 biji tomato.

8 helai daun salad

3 ketul dada ayam

Mayonis

Sos Thousand Island (preferably Lady's Choice)

1/2 stok/kiub ayam

## **Cara-cara**

Rebus dada ayam di dalam air sehingga masak. (dada ayam lebih banyak isi) Masukkan sedikit stok ayam dan garam secukup rasa.

setelah ayam masak, keluarkan dan sejukkan sebentar. selepas tu potong dada ayam kepada ketulan-ketulan kecil dan masukkan ke dalam mangkuk.

gaulkan isi ayam tadi bersama mayonis sehingga rata. banyak mana mayonis tu bergantung pada individu, tapi lagi banyak lagi sedap.



Cerai-ceraikan daun salad. kemudian potong bawang besar dan tomato secara membulat.



Selepas itu ambil 4 keping tortilla wrap dan panaskan menggunakan microwave dengan suhu medium selama seminit. Kalau takde microwave boleh jugakan re-heat dalam kualiti. (tortilla wrap boleh didapati di Giant atau Tesco.)

Setelah dipanaskan, tortilla diletakkan dia dalam pinggan dan letakkan salad di atas tortilla.

Bahagikan ayam mayonis, tomato dan bawang kepada 4 bahagian. Letakkan 1 bahagian di atas salad tortilla yang pertama. Lakukan proses yang sama kepada tortilla yang selebihnya. Kemudian tuang sos thousand island ke atas inti tortilla. yummy!

Lipat sisi tortilla, kemudian gulung dari bawah. Kalau tortilla terlalu padat, boleh juga gulung terus dari bawah. (macam gambar)



Akhir sekali, potong tortilla wrap yang sudah digulung kepada 2 bahagian... dan sedia untuk dimakan! Cubalah...sedapp... :)