## **Resep Chicken Salad Wraps**

## Bahan-bahan:

- 200 gram dada ayam matang, cincang.
- 2 sendok makan mayonnaise.
- 1 sendok teh mustard (opsional).
- Sejumput garam dan lada hitam.
- 2 lembar tortilla lembut.
- Daun selada, tomat, mentimun (sesuai selera).

## Cara membuat:

- 1. **Buat salad ayam**: Campurkan ayam cincang dengan mayonnaise, mustard, garam, dan lada hitam. Aduk hingga merata.
- 2. Siapkan tortilla: Letakkan tortilla di atas permukaan datar.
- 3. **Isi tortilla**: Tambahkan daun selada, potongan tomat, mentimun, dan campuran salad ayam di tengah tortilla.
- 4. **Gulung tortilla**: Lipat sisi tortilla ke dalam, lalu gulung dengan rapat.
- 5. **Potong dan sajikan**: Potong wrap menjadi dua bagian jika diinginkan. Hidangan siap disajikan!