

## **GULUNGAN TORTILLA**

- 1 kotak MILO® 200ml
- 1 keping roti Tortilla
- 2 helai daun salad
- ½ mangkuk ayam di uris kecil
- ¼ biji epal hijau – di potong bertingkat



### **Untuk hiasan :**

- ¼ biji carrot - direbus
- 3 biji tomato ceri

### **Cara penyediaan :**

- 1 – Potong lobak untuk bentuk hiasan bunga
- 2 - Sediakan 1 keping roti tortilla.
- 3 - Susunkan salad dan ayam diuris halus diatas roti Tortilla.
- 4 - Gulungkan dengan kemas. Potong gulungan Tortilla kepada 2 bahagian.
- 5 - Bungkus setiap bahagian dengan kertas minyak/ kertas makanan.
- 6 - letakkan lobak bentuk bunga di atas tortilla.
- 7 - Susunkan tortilla wrap di dalam Bento Box.
- 8 - Susun juga epal hijau dan tomato ceri.

## **TORTILLA WRAP**

- 1 MILO® UHT 200ml
- 1 piece of Tortilla bread
- 2 slice of salad leaves
- ½ cup of chicken strips
- ¼ green apple – carved in stages

**Decoration :**

¼ carrot – boiled.

3 pieces of cherry tomato.

**Methods of Preparation :**

1-Shape carrot into flower

2- Prepare 1 Tortilla bread.

3 – Arrange salad and chicken strips on top of Tortilla bread and add mayonnaise.

4 – Role firmly. Then, cut Tortilla wrap into half.

5 – Wrap each side with food wrapper.

6- Arrange the carrot shape flower on top of Tortilla wrap.

7 – Arrange Tortilla wrap into Bento Box.

8 – Arrange apple and cherry tomato too.