

DE LEKKERSTE WRAP



1.

OMELET DROGE WORST

INGREDIËNTEN VOOR 4 WRAPS

4 TORTILLA'S

1 SCHAALTJE BIESLOOK FIJN GESNEDEN 4 EIEREN

1 FRIESE DROGE WORST

1 ZAKJE VELDSLA

2 TOMATEN

MAYONAISE

ZOUT EN PEPER UIT DE MOLEN

BEREIDING VAN 1 WRAP

Snijd een kwart van de droge worst in dunne plakjes en bak deze in de koekenpan, klop daarna één ei en bak het ei mee in de koekenpan. Snijd ondertussen een halve tomaat in hele dunne plakjes. Strooi wat fijngesneden bieslook op de omelet en laat de omelet afkoelen. Verdeel een halve eetlepel mayonaise, de plakjes tomaat en veldsla over de tortilla en leg hier de Friese worst omelet overheen. Doe naar eigen smaak peper en zout over de tortilla. Rol de tortilla strak op. Eet smakelijk!

Puur Voordeel. Puur

ZURE HARING EN BIETJES



ZURE HARING EN BIETJES

INGREDIËNTEN VOOR 4 WRAPS

4 TORTILLA'S

2 GEKOOKTE RODE BIETEN

1 POTJE CRÈME FRAÎCHE

1 POTJE ZURE HARING

1 RODE UI

PEPER UIT DE MOLEN

BEREIDING VAN 1 WRAP

Verdeel een eetlepel crème fraîche over de tortilla en strooi hier een klein beetje peper overheen. Snijd een halve rode biet in hele dunne plakjes, snijd de zure haring in lange reepjes en laat deze uitlekken op een vel keukenpapier. Snijd een kwart van de rode ui in dunne ringen en verdeel deze samen met de rode biet en de haring over de tortilla. Rol de tortilla strak op. Eet smakelijk!

3.

NOORDER VARKENSROLLADE

INGREDIËNTEN VOOR 4 WRAPS

4 TORTILLA'S

1 HELE IJSBERGSLA

200 GRAM GESNEDEN ROLLADE

MOSTERD

4 HELE AUGURKEN

BEREIDING VAN 1 WRAP

Snijd de augurk in hele dunne plakjes. Verdeel drie theelepels mosterd over de tortilla en verdeel daarna de plakjes augurk. Verdeel als laatste een kwart van de rollade en ijsbergsla over de tortilla. Rol de tortilla strak op. Eet smakelijk!

NOORDER VARKENSROLLADE

