



Wraps met stoofpeer, spinazie en zalm

Ingrediënten

4 stuks Wrap 351427
100 gram Babyspinazie (gewassen)
4 el Kruidenroomkaas 502009
250 gram Gerookte zalm 600865
250 gram Stoofperen parten 407600
Zout & Peper
Yoghurt dipsaus
150 gram Griekse yoghurt (vol)
1 teen Knoflook
1 tl Provençaalse kruiden 651047
1 el Verse peterselie gehakt
Zout & Peper

Bereidingswijze

- Besmeer de wraps met de kruidenroomkaas en verdeel hierover de plakjes gerookte zalm.
- Verdeel de blaadjes spinazie over de zalm.
- Snijd de partjes stoofpeer in dunne plakjes en leg deze weer bovenop de spinazie.
- Breng op smaak met wat zout en peper.
- Maak de yoghurt dip door een teentje knoflook te raspen en deze door de yoghurt te mengen.
- Hak de peterselie fijn en meng deze samen met de provençaalse kruiden door de yoghurt.
- Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Wil je een meer gevulde wrap presenteren, voeg dan dun gesneden groenten zoals paprika, komkommer of wortel toe. Hou je van een romige saus, gebruik dan 75 gram yoghurt en 75 gram mayonaise.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014