



Hartige wraps gevuld met gerookte zalm, roomkaas en rucola

Zomers genieten!

Recept:

- Hak gewassen rucola samen met enkele blaadjes basilicum klein en roer deze door wat roomkaas; breng op smaak met enkele druppels gembersiroop en wat zwarte peper.
- Smeer de binnenkant van een naturel wrap in met het roomkaas mengsel.
- Snijd wat balkjes verse komkommer en leg deze in het midden van de wrap.
- Leg nu enkele plakjes gerookte zalm op de wrap.
- Rol het geheel strak op tot een rolletje en laat deze even rusten in de koelkast (circa 1 uur).
- Afhankelijk waarvoor je de wrap gebruikt (als hapje of als lunchgerecht), bepaal je de slijndikte. Snijd de stukjes altijd wat schuin weg zodat je mooi de binnenkant ziet. Hier heb je niet voor niets zoveel moeite gedaan. Het oog wil ook wat!
- Serveren met Auwstoof zwarte Truffel mayonaise of Auwstoof biologische Saffraan knoflook mayonaise.

Tip:

Snijden doe je met een warm mes (even in warm water leggen want zo snijd je strak en blijft het goed plakken!)

Gebruik ook eens verse geitenkaas in plaats van roomkaas