

Recept Italiaanse wrap met kipfilet en mozzarella

Aantal personen: 8

1. Ingrediënten	2. Hoeveel heb je nodig?
Groene pesto	4 eetlepels
Crème fraîche	125 gram
Dungesneden kipfilet	150 gram
Rucola	100 gram
Soft tortillawraps	4 stuks
Tomaten	500 gram
Mozzarella	2 bolletjes

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. Tijd
1	Verwijder de pitten uit de tomaten en snijd het vruchtvlees in kleine stukken.	Koksmes, snijplank	5 minuten
2	Snijd de bolletjes mozzarella in kleine stukken.	Koksmes, snijplank	2 minuten
3	Doe de stukjes vruchtvlees van de tomaten, de stukjes mozzarella en de rucola in een grote kom en meng alles door elkaar.	Grote kom, slabestek	2 minuten
4	Kijk op de verpakking van de wraps en verwarm deze volgens de aanwijzing op de verpakking.	-	Circa 5 minuten
5	Besmeer de wraps met de crème fraîche.	Mes	2 minuten
6	Besmeer de wraps vervolgens met de groene pesto, doe dat over de crème fraîche heen.	Mes	2 minuten
7	Beleg de wraps met de plakjes kipfilet en de gemengde salade uit de grote kom. Zorg dat je alles goed verdeelt.	-	5 minuten
8	Rol de wraps op en snijd elke wrap doormidden. Serveer per persoon een halve wrap rechtop in een glas.	Koksmes, glazen	5 minuten
Totale tijd			28 minuten