



Hoofdgerechten

Pannenkoekenwrap met komkommerstronkjes en walnoten

Voor 1 persoon

Ingrediënten

2 pannenkoeken (kant en klare)
2 eetlepels munt (fijnggehakt)
2 eetlepels citroensap
100 gram roomkaas
handvol frambozen
handvol walnoten
1 eetlepel honing
1/2 eetlepel appel
1/2 eetlepel peer
1/3 komkommer

Bereidingswijze

Snij de appel en de peer in lucifers. Bedruppel met het citroensap. Plet de frambozen met een vork en roer er de honing en de munt onder. Schep onder de roomkaas.

Besmeer elke pannenkoek met het roomkaasmengsel. Verdeel er de appel- en peerlucifers over en rol op. Halveer ze en leg ze in de brooddoos.

Snij de komkommer in korte boomstronkjes. Doe ze samen met de walnoten mee in de brooddoos.

