



Hoofdgerechten

Wraps met gerookte makreelsalade en mosterddressing

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram makreelfilets (gegrild, uit blik)
1 eetlepel witte wijnazijn
2 eetlepels mayonaise
1 theelepel mosterd
4 tortilla's
2 eieren
2 eetlepels munt (fijngehakt)
150 gram andijvie
2 augurkjes (groot)
1 appel
1 ui
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de eieren in 8 minuten hard. Snij de andijvie klein. Snipper de ui. Snij de appel en augurken in kleine blokjes. Giet de eieren af, spoel onder koud water en pel ze. Snij ze vervolgens in plakjes. Meng de mosterd, bieslook, munt en de witte wijnazijn onder de mayonaise. Kruid met peper en zout.

Giet de makreel af en plet met een vork. Meng er de ui, appel, augurk en het mosterdsausje onder.

Verwarm de tortilla's even in een hete, droge koekenpan. Verdeel er de makreelsalade, de eierplakjes en de andijvie over. Rol de wrap op en zet eventueel vast met een prikker.

