



Hoofdgerechten

Wraps met waterkerspesto en gerookte zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram zalm (gerookt)
2 lente-uitjes (in ringen)
150 gram kruidenkaas
50 gram veldsla
4 tortilla's
1 rode ui

Voor de pesto

50 gram pecorino (geraspt)
30 gram amandelnoten
1 bosje waterkers
1 lookteentje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Rooster de amandelen in een droge koekenpan 5 minuten tot ze beginnen te ruiken. Snij de dikke steeltjes van de waterkers weg. Doe de waterkersblaadjes samen met de noten, geraspte kaas, look, een scheut olijfolie, peper en zout in een blender en mix glad.

Verwarm de tortilla's kort in een hete droge koekenpan. Snij de rode ui en de lente-uien in ringen.

Bestrijk elke tortilla met de kruidenkaas. Verdeel er de rode ui, lente-ui, veldsla en zalm over. Druppel er de pesto over en rol de wraps op. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Blender

