



Hoofdgerechten

## **Wrap met Kombino tomaat-mozzarella en paprikasaus**

**Voor 2 personen.**

### **Ingrediënten**

2 Iglo Kombino's (tomaat & mozzarella)  
80 gram mozzarella (geraspt)  
50 milliliter groentebouillon  
snuifje bruine suiker  
2 wraps (grote)  
1 rode ui (gesnipperd)  
2 paprika's (gegrild)  
handvol veldsla  
1 eetlepel olijfolie  
1 eetlepel boter  
Italiaanse kruiden  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verhit de olie, boter en bruine suiker in een pan. Voeg de gesnipperde ui eraan toe en fruit glazig. Doe de groentebouillon erbij en laat het geheel even sudderen.

Zet het vuur hoger. Snij de gegrilde paprika's in stukjes en voeg ze toe aan de pan. Roer om. Kruid af met peper, zout en Italiaanse kruiden. Laat de saus wat afkoelen.

Bak intussen de Kombino's 17 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C. Draai de wraps in folie en leg ze er de laatste 5 minuten bij om mee op te warmen.

Bestrijk de warme wraps met saus. Leg er wat veldsla op en strooi de mozzarella er overheen.

Leg op elke wrap 1 Kombino. Vouw de wraps dicht, snij ze doormidden, maak een leuk stapeltje... en smullen maar!

### **Keukenbenodigdheden**

Oven



Aanbevolen door

