

Wraps met Délice des Moines en chutney



5 min



- min



2 wraps

Ingrediënten

- 1 Val-Dieu Délice des Moines
- 2 grote wraps
- 2 x een handvol jonge spinazie
- ¼ komkommer
- 2 eetlepels mangochutney
- 2 eetlepels ongepelde amandelen

Bereiding

- Ontpit het stuk komkommer en snij het vruchtvlees in staafjes (staafjes zijn krokanter dan schijfjes). Hak de amandelen grof en snij de Délice des Moines in plakjes.
- Smeer de mangochutney uit over de wraps. Leg een rij spinazieblaadjes in het midden, leg er eerst de komkommerstaafjes op en dan de kaasplakjes. Bestrooi met amandelen en rol strak op.
- Snij schuin in 2. Om uit het vuistje te eten of om mee te nemen.

Tip

Verwarm de wraps lichtjes tussen 2 borden in de microgolfoven, zo worden ze zachter en kan je ze makkelijker oprollen.



Ontdek
andere recepten

