

Wraps met serranoham en spinazie

Aantal personen: 4

Ingrediënten voor de vulling

50 gram zuivelspread met kruiden light

5 plakjes serranoham

200 gram spinazie

2 roma tomaten in plakjes

Ingrediënten voor de wraps

200 gram bloem

Snufje zout

125 milliliter water

1 eetlepel olijfolie

Bereidingswijze wraps:

Ingrediënten mengen en het deeg 5 minuten kneden. Afdekken met een vochtige doek en een half uur laten rusten. Deeg in 6 stukken verdelen. Van elk stuk een balletje maken en dit uitrollen. Verhit een koekenpan en bak de tortilla's een minuut per kant in een droge pan goudbruin en gaar.

Neem een verse wrap, besmeer deze met de zuivelspread, leg er dan spinazie, serranoham en een paar plakjes tomaat op. Rol op en snij in vieren en serveer.

