

## Wraps met tomaat en mozzarella

Aantal personen: 4

Ingrediënten vulling

250 gram cherrytomaatjes (in partjes)

200 gram mozzarella light in schijfjes

2 bosuitjes in ringen

Basilicumreepjes

200 gram rosbief

200 gram rucola

Crème fraîche light

1 eetlepel pesto

Parmezaanse kaasvlokken.

Ingrediënten wraps

200 gram bloem

Snufje zout

125 milliliter water

1 eetlepel olijfolie

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.

Meng de tomaatjes met de mozzarella en bosui. Meng de tomaten en de mozzarella met de pesto, basilicum en zout en peper. Besmeer de wraps met de crème fraîche light, beleg ze met de rosbief. Verdeel de tomatensalade, rucola en kaasvlokken over, rol op en zet vast met 4 prikkers en snijd schuin door.

