

Wraps met zalm en dille dressing

Ingrediënten voor de vulling

4 eetlepels mosterd dille dressing

300 gram gerookte zalm

200 gram rucola

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.

Smeer de wraps in met de mosterd dille dressing, leg er dan de zalm en de rucola op. Rol de wrap op, snij in stukken en serveer.

