



Wraps met warmgerookte zalm

met paarse wortel en limoendip



20-30min



2 personen

Goedgevulde wraps zijn altijd een succes in onze testkeuken. En waarom ook niet: je kunt er alle kanten mee op, ze zijn meestal snel klaar en ook nog eens heel erg lekker. Zoals dit prachtexemplaar met warmgerookte zalm, paarse wortel en frisse limoendip. Je doet er niet eens een halfuurtje over.

Wat je van ons krijgt

- 2 paarse wortels
- 1 wortel
- 10g verse bieslook
- 1 limoen
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 1x wraps ¹
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 696kcal, vet 35.6g, koolhydraten 66.3g, eiwit 25.5g



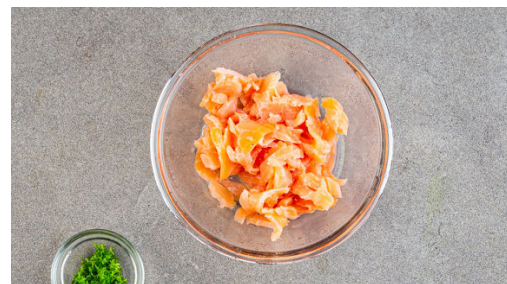
1. Wortelsalade maken

Schil of schrob de **wortels** en rasp ze grof. Snijd of knip de **bieslook** in brede ringen. Meng de **bieslook** en **wortel** met 1el mayonaise en een snuf zout en suiker. Zet de **salade** opzij tot het serveren.



4. Groenten snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes.



2. Zalm op smaak brengen

Rasp de **limoenschil** fijn, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **zalmsnippers** met het **limoensap** en een snuf zout en peper.



5. Wraps opwarmen

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en warm de **wraps** om de beurt op in ca. 15sec per kant.



3. Yoghurt afmaken

Meng de **crème fraîche** met **limoenrasp naar smaak** en evt. een snuf zout.



6. Wraps vullen

Vul de **wraps** naar smaak met **wortelsalade**, **zalm**, **ui**, **tomaat** en **limoendip**. Vouw de onderkant over de vulling en vouw dan beide zijanten dicht. Knoop de **wraps** evt. dicht met wat keukentouw en serveer ze met de **limoenpartjes**.