

# DINNERLY



## Tortilla's met knapperig gerookt spek met aardappels en romanasalade



ca. 45min



2 personen

Wraps zijn het ultieme bezorgsysteem voor allerlei ingrediënten: wat je ook in huis hebt, je kunt er waarschijnlijk wraps mee maken (zolang je tortilla's hebt liggen, natuurlijk...). Wij gaan vandaag op de kleurrijke toer met roze-rode, knapperige bacon, felgroene salade, oranje wortel en rode tomaat. Fris, hartig en ontzettend lekker!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 wortel
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 tomaat
- 2 pakjes gerookt spek
- 1x tortilla's <sup>2</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el mayonaise <sup>1</sup>
- 1tl mosterd <sup>3</sup>
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## KOOKGEREI

- oven
- 1-2 bakplaten met bakpapier
- aluminiumfolie

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

## KOOKTIP

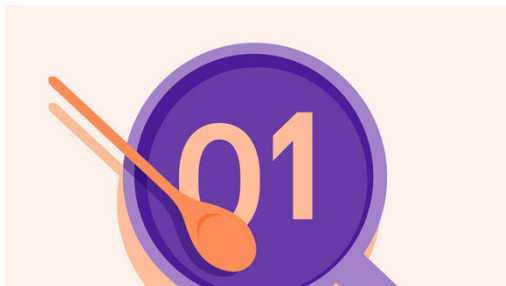
Overgebleven tortilla's kun je invriezen om later voor een ander gerecht te gebruiken.

## ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

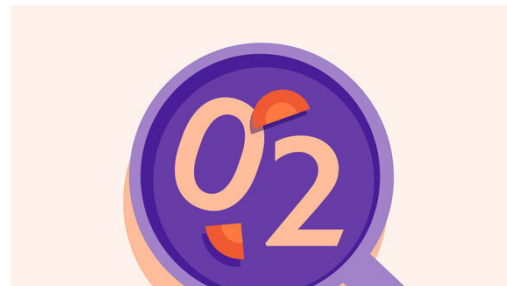
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 889kcal, vet 61.6g, koolhydraten 55.6g, eiwit 25.3g



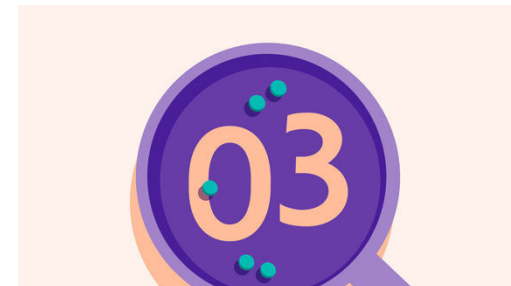
### 1. Wortel bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil of schrob de **wortel**, halveer 'm in de lengte en snij overdwars in plakjes van ca. 3cm dik. Hussel de **wortel** op een bakplaat met bakpapier om met ½el olijfolie en een snuf zout. Leg er 1 ongepelde teen knoflook bij en rooster het geheel ca. 15min in de oven.



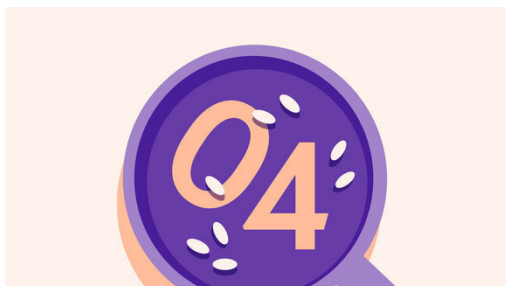
### 2. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van 1½el olijfolie, 1el witte azijn, 1tl honing, 1tl mosterd en een flinke snuf peper en zout. Verwijder de stronk van de **sla**, haal de bladeren uit elkaar en snij ze grof. Snij de **tomaat** in blokjes van ca. 1cm.



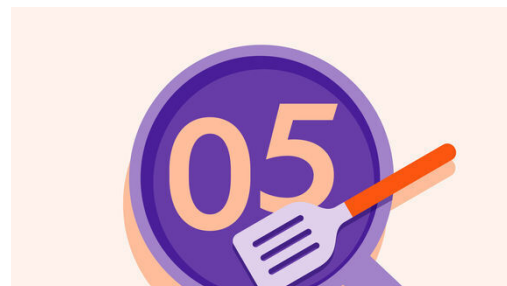
### 3. Spek bakken

Haal de knoflook van de bakplaat. **Pas op:** heet! Schuif de **wortel** naar 1 helft van de plaat en verdeel het **spek** gelijkmatig over de andere helft – gebruik evt. een 2e bakplaat met bakpapier. Bak alles nog 10min, tot het **spek** knapperig en de **wortel** gaar is.



### 4. Tortilla's opwarmen

Stapel 4 **tortilla's** op elkaar, wikkel in aluminiumfolie en verwarm 3-4min in de oven. Druk de knoflook uit het velletje, prak met een vork en meng met 3el mayonaise.



### 5. Afmaken en serveren

Hak het **spek** in kleinere stukjes. Bestrijk de **tortilla's** met de **knoflookmayo** en beleg naar smaak met **sla**, **tomaat** en **spek**. Vouw de onderkant een stukje naar binnen en vouw dan de zijanten over elkaar. Meng de **wortel**, de **rest van de sla** en de **tomaat** met de **dressing** en serveer met de **wraps**.



### 6. Worcester-watte?

Als jij bij romanasla, een romige dressing en knoflook ook aan de Caesar Salad moet denken, zit je er niet ver naast: die klassieker inspireert ons bij Dinnerly telkens weer om innovatieve gerechten te bedenken. Als je dat Caesar-gevoel wat wilt versterken, kun je een paar druppels Worcestershiresauce door de dressing mengen.