

Ingrediënten

Bruschetta italiaanse kruidenmix (een potje is bij de C1000 te verkrijgen; bij de tapasproducten!) creme fraiche 4 wraps (ik haal 8 hapjes uit 1 wrap) 1 ons kipfilet (plakjes) ijsbergsla houten prikkers

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Mexicaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Wraphapjes

Met een verjaardagsborrel is dit een altijd een succes!

Bereidingswijze

Smeer de wraps in met een flinke klodder creme fraiche. Daarboven strooi je de onaangemaakte bruchetta. Twee plakjes kipfilet erop, aan een helft van de wrap Daarboven wat fijngesneden ijsbergsla en dit geheel stevig en strak tot een rol oprollen. Laat de rol even in de koelkast opstijven en snijdt er daarna de hapjes van. Plaats er een houten prikker door om het geheel bijelkaar te houden

Serveertips

Lekker bij een witte wijn of een portje! Deze hapjes kun je heel goed invriezen. Snijdt de rol dan nog niet tot hapjes. Ook helpt het om een dag van tevoren de creme fraiche erop te smeren; de rol is dan makkelijker op te rollen. (de wrap "breekt" dan niet...)