

## Ingrediënten voor 2 personen

> 2 grote tortilla wraps > 300 gram verse spinazie > 100 gram (kastanje) champignons > 75 gram knoflook olijven > 4 zongedroogde tomaatjes (niet op olie) > handje pijnboompitjes > 150 gram (zakje) geraspte pizza kaas (mozzarella) > zout > (cayenne) peper > teentje knoflook / mespunt knoflookpasta > olijfolie

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Vegetarisch  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## Vega Wraps

Heerlijke vegetarische wrap met spinazie

### Hulpmiddelen

Wok, pan & ovenschaal

### Bereidingswijze

Spinazie wokken met knoflook, goed uit laten lekken. Pijnboompitjes roosteren in de pan, olie in dezelfde pan en de champignons in plakjes snijden -of kant klaar in plakjes kopen- en even bakken. Champignons even uit laten lekken op een keukenpapiertje. Ondertussen de olijven in vieren snijden en de zongedroogde tomaatjes in stukjes knippen. Alles door elkaar mengen met wat zout en peper. Verwarm de oven voor op 200 graden Een strookje geraspte kaas in het midden op de wrap leggen (8 tot 10 cm) dan een flinke lading van het spinazie mengsel er op. nog wat geraspte kaas erover, wrap dubbel vouwen en met de gevouwen delen naar onder in een oven schaal leggen. Laatste restje kaas over de wraps strooien en 5 tot 10 minuten in de oven tot de kaas is gesmolten

