



KOKEN MET LEKKERS VAN JE LOKALE BOER

AARDBEI-SPINAZIEWRAPS

INGREDIËNTEN VOOR 4 WRAPS

- 250g ricotta
- 100g jonge spinazieblaadjes
- 20-tal blaadjes verse basilicum
- 15-tal aardbeien
- Zwarte peper

RECEPT

- Was de aardbeien en snijd ze in plakjes. Hak de basilicum in fijne reepjes.
- Besmeer de wraps met 1 à 2el ricotta, zorg dat je hierbij ongeveer een cm van de boord blijft. Kruid de ricotta rijkelijk met zwarte peper. Beleg de wraps met de spinazieblaadjes, aarbeienplakjes en de basilicum.
- Rol de wraps stevig op en rol ze in folie. Laat ze minstens een uurtje opstijven in de koelkast. Verwijder de folie en snijd in plakjes als aperitiefhapje of eet de wrap op zijn geheel als lekkere zomerse lunch!

EEN RECEPT VAN GOESTJES.BE



Dit recept komt uit een workshop **Eetbaar Landschap**.
Ook een activiteit beleven?
Ga naar www.eetbaarlandschap.eu
of volg ons op **facebook**.

