Nordic Wrap



Ingrediënten

- 20 Verstegen wraps
- Icebergsla of rucola
- Roomkaas, mascarpone of chavroux (*)
- 20 ½ sneden vegetarisch beleg (*)
- Geraspte wortelen
- Geraspte knolselder
- Verstegen Spicemix del Mondo Nordic
- Verstegen Nordic Pickle Marinade
- Komkommer in staafjes
- Pijpajuin
- Geblancheerde snap peas of prinsessenboontjes

Methode

1. Leg de wraps open op de werktafel.
2. Meng de roomkaas (*) met de Spicemix del Mondo Nordic (geheel of fijngemalen) 6g/kg.
3. Bestrijk de wraps met de philadelphia.
4. Beleg met vegetarisch beleg (*) en snap peas of prinsessenboontjes.

5. Meng de wortelen en de knolselder met de Nordic Pickle Marinade (30g/kg).
6. Beleg de wraps met de wortel, knolselder, icebergsla, komkommer en pijpajuin.
7. Plooi zorgvuldig en snij de wraps schuin door.

Variatie

Voor een plantaardige versie: vervang de roomkaas door Violife creamy original en het vegetarische beleg door een plantaardig beleg.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be