

Wrap met mediterrane groenten, plattekaas en rucola



Ingrediënten

- 500 g Ardo gegrilde paprika 100 g Ardo bieslook - 7500 g romige plattekaas - 20 wraps (met een doorsnede van 25 cm) - 750 g tapenade van mediterrane groenten (*) - 500 g rucola - zwarte peper
- Tapenade van mediterrane groenten: 3kg Ardo country grill - 250 g Ardo gesnipperde sjalotten - 100 Ardo knoflookblokjes - 150 g Ardo basilicum - 500 g kappertjes - 1kg Parmezaanse kaas - 20 dl olijfolie - 200 cl rode wijnazijn

Methode

1. Meng de bieslook en zwarte peper door de roomkaas. Besmeer de wraps met dit mengsel. Leg er vervolgens een dunne laag tapenade (*) op. Garneer met fijne reepjes gegrilde paprika en de rucola. Rol de wraps op en snijd ze in porties.
2. (*)Tapenade van mediterrane groenten: Fruit de sjalotten en de look in de olijfolie, voeg de groenten toe en laat zachtjes stoven. Laat afkoelen, doe er de kappertjes, het basilicum en de olijfolie bij en pureer met de mixer. Garneer met de rode wijnazijn en de Parmezaanse kaas. Breng op smaak met peper en zout. Dien op met geroosterde boterhammen of grissini. Kan ook dienen als

basis voor warme of koude pastaschotels.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be