

VEGA FLATBREAD WRAP MET GROENTEBALLETJES

INGREDIËNTEN

2 pakketten Garden Gourmet
Vegetarische Groenteballetjes

100 g verse babyspinazie,
gewassen

150 g geraspte wortelen

150 gram rode kool

10 g tuinkers

300 g hummus

4 platte broden

 4 PORTIES

 15 MIN

 GEMAKKELIJK

Op zoek naar een vegetarisch en super makkelijk straatvoedselrecept? Met de Garden Gourmet Groenteballetjes en deze vegetarische wrap verwen je de smaakpapillen van iedereen aan tafel zonder urenlang te hoeven koken!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bak de Garden Gourmet Groenteballetjes

Bak de Garden Gourmet Gemengde Groenteballetjes in een koekenpan met een beetje olie tot ze helemaal opgewarmd zijn of volg de instructies op de achterkant van de verpakking.

2. Vorm de wrap

Maak een flatbread-wrap door met een scherp mes van de ene rand naar het midden in te snijden, de flatbread in een kegelvorm te vouwen en vast te zetten met een spies.

3. Garneer de wrap

Vul de kegel met de spinazie, wortelen en kool, schep de hummus erin en gooi er 6 of 7 balletjes bovenop. Garneer met wat tuinkers en serveer warm direct! Genieten!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**