

**INGREDIËNTEN** 4 PORTIES 30 MIN GEMIDDELD

1 Pak Garden Gourmet Lightly  
Roasted Pieces

4 kleine tortillawraps

1 rode paprika

1 gele paprika

1 kleine courgette

1 rode ui

200 ml yoghurt

1 citroen

2 el mayonaise

wat cayennepeper

een beetje zout

wat dille

Heb je vrienden voor een brunch? Wat dacht je van een paar vegetarische mini wraps om iedereen blij te maken? Makkelijk en lekker, geniet ervan!

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Verwarm de oven en snijd de groente**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwarm de grillpan voor op laag vuur. Snijd de paprika en courgette in reepjes en de ui in dunne halve ringen.

**2. Bak de groenten en gegrilde stukjes en vul de wraps**

Bak de groenten krokant in de grillpan. Bak de gegrilde stukjes een paar minuten in een beetje olie in een koekenpan. Vul de wraps met de groenten en gegrilde stukjes en vouw ze als een hoorntje en zet vast met een spies. Leg ze op een bakplaat en bak ze vlak voor het serveren enkele minuten in de oven tot ze licht kleuren en in vorm blijven.

**3. Meng de yoghurt en serveer**

Meng de yoghurt met mayonaise en breng op smaak met citroensap en schil en peper en zout. Meng de fijngehakte dille erdoor. Serveer de saus bij de wraps

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**