

WRAPS MED LAKS OG SPINAT

Simple og lækre wraps med røget laks, frisk spinat og forårsløg, cremet hytteost og sprøde ristede pinjekerner, der er med til at give struktur til wrapsene. De er både sunde og super nemme at lave, og så kan de bruges til både frokost, forret og aftensmad.

•

Til

- 80 g spinat
- Evt. 30 g pinjekerner
- 400 g hytteost
- 4 tortillapandekager
- 4 forårsløg
- 400 g røget laks

Skyl spinat, og lad det dryppe af på et viskestykke eller noget køkkenrulle. Rist pinjekernerne på en tør pande, til de er gyldne. Snit forårsløg fint. Fordel hytteosten på pandekagerne, og drys herefter forårsløg, spinat og pinjekerner over. Slut af med laksen. Rul hver pandekage sammen, og skær den på skrå.

Disse nemme wraps kan både nydes til frokost, forret eller til aftensmad. De kan også bruges som en eftermiddagsnack eller på en buffet, hvis du skal holde fest.

