Published on *Nazareth Kaas* (https://nazarethkaas.be)

Mexicaanse wraps met Nazareth classic

5_mexicaanse_wrap.jpg

Instructions:

Groentevulling:
Ui, groene en gele paprika, courgette, 1 teentje look en champignons fijnsnijden en aanbakken in Nazareth boter. Als de groenten beetgaar zijn, de pan van het vuur nemen en 150 gr Nazareth kaas doormengen.

Kaasvulling:
De rode paprika in blokjes snijden en aanbakken in Nazareth boter met een geperst teentje look, 1 dl room toevoegen en voor de helft laten uit koken.
Pan van het vuur nemen en de mascarpone samen met 150 gr Nazareth kaas doorroeren, kruiden met versnipperde koriander, peper en zout.

Chilisaus:
Ui met geperste look en versnipperde chilipepers laten stoven in Nazareth boter.
De gehalveerde kerstomaatjes en tomatenpuree, koriander, peper en zout toevoegen.
2 min laten sudderen en pan van het vuur nemen.

Limoenroom:
Rasp de limoen en roer het raspsel door de zure room samen met limoensap, peper en zout.

Vul de helft van de wraps met warme kaasvulling en de andere helft met groentevulling. Overgiet weelderig met chilisaus en limoenroom.
Werk af met preischeutjes.

Serves:
4 people
Recepttype:
Voorgerecht
Allergens information:
Gluten
Moeilijkheid:
2.5