

Romige spinazie wraps

Ingrediënten

200 gr kipfilet
1 eetl kokosolie
250 gr kastanje champignons
(in plakjes)
400 gr spinazie vers
100 gr kruidenroomkaas
4 volkoren tortilla wraps
200 gr cherry tomaatjes
1 teen knoflook
2 eetlepels pijnboompitten
(geroosterd)
Handje geraspte oude kaas
Zout / peper



Bereiding

Snijd de kip in stukjes. Verhit de kokosolie in een pan en fruit de knoflook 1 minuut en voeg de kip toe. Als de kip bijna gaar is voeg je de champignons toe en daarna de spinazie. Breng het spinaziemengsel op smaak met een snuf peper en beetje zout. Laat het mengsel nog even pruttelen zodat het meeste vocht kan verdampen, giet evt teveel aan vocht uit de spinazie af. Roer de kruidenkaas erdoor.

Verwarm de oven op 220 graden. Schep wat van het spinaziemengsel op het midden van een wrap. Snijd de tomaatjes in vieren en verdeel er een aantal over de vulling. Bestrooi met wat pijnboompitten. Vouw de wraps dicht en steek ze vast met een prikker. Leg ze in een ovenschaal en bestrooi met kaas. Bak ze in ca 5 minuten mooi bruin in de oven.

Smakelijk eten !

