

Wrapphappjes filet americain

Wat heb je nodig

2 tortilla's
100 gram filet americain
2 eieren
2 sjalotjes



Verwarm de oven voor op 200 graden.
Verpak de tortilla's in aluminiumfolie en bak ze 2 minuten in de oven.
Pel de sjalotjes en snijd ze in kleine stukjes.



Doe de eieren in en pan met ruim water.
Breng ze aan de kook en kook ze 8 minuten.
Spoel de eieren af met koud water.
Pel de eieren en snijd ze in plakjes.



Haal de tortilla's uit de aluminiumfolie en leg ze op een bord.
Besmeer de tortilla's met filet americain.
Laat de randen 2 cm vrij.



Strooi in het midden van iedere tortilla gesneden sjalotje.
Leg de plakjes ei op de stukjes sjalot.



Rol de tortilla's op tot de plakjes ei.
Vouw de tortilla's over het ei en rol ze strak op tot een wrap.
Verpak iedere wrap in plastic folie.
Leg de wraps minstens 1 uur in de koelkast.



Haal de wraps uit de koelkast.
Verwijder de plastic folie en leg de wraps op een snijplank.
Snijd de wraps in stukjes van ongeveer 2 cm.