

# Wrapphapjes geitenkaas

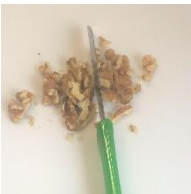
---

Wat heb je nodig (voor ± 14 hapjes)

2 tortilla's  
200 gram zachte geitenkaas  
50 gram walnoten  
1 theelepel honing  
25 gram rucola



Verwarm de oven voor op 200 graden.  
Verpak de tortilla in aluminiumfolie.  
Bak de tortilla's 2 minuten in een voorverwarmde oven.



Hak de walnoten in stukjes.  
Haal de tortilla's uit de aluminiumfolie en leg ze op een bord.  
Besmeer de tortilla's met geitenkaas.



Leg de helft van de walnoten in het midden van de tortilla.  
Verdeel de helft van de rucola over de walnoten.  
Sprenkel een ½ theelepel honing over de rucola.  
Maak zo ook de andere tortilla.



Rol de tortilla's strak op tot een wrap.  
Knip 2 vellen plastic folie van 25 cm.  
Leg de vellen plastic folie op het werkblad.



Verpak iedere wrap in de folie.  
Leg de wraps 1 uur in de koelkast.  
Haal de wraps na 1 uur uit de koelkast en verwijder de folie.



Leg de wraps op een snijplank  
Snijd de schuine uiteinden van de wraps af.  
Snijd de wraps in stukjes van ongeveer 2 cm.

---