Wraps salami roomkaas

Wat heb je nodig

4 tortilla's
1 komkommer
100 gram roomkaas (naturel)
10 gram bieslook
12 plakjes salami
1 theelepel knoflookpoeder

Zet de oven op 200 graden.
Verpak de tortilla's in aluminiumfolie.
Leg ze op het rooster in de oven en bak ze 2 minuten.

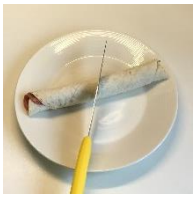
Snijd beide uiteinden van de komkommer af.
Snijd de komkommer doormidden.
Schil beide helften met een dunschiller.

Schaaf met een kaasschaaf plakken van de komkommer.
Leg keukenpapier op een snijplank.
Leg de plakken komkommer erop.
Dek ze af met keukenpapier en dep de plakken droog.

Was de bieslook in een zeef onder de koude kraan.
Laat de bieslook even uitlekken.
Dep de bieslook droog met keukenpapier.
Snijd de bieslook in heel kleine stukjes.

Doe de roomkaas in een schaaltje.
Doe de fijngesneden bieslook erbij.
Strooi het knoflookpoeder erover.
Meng alles heel goed door elkaar.

Leg een tortilla op een bord.
Besmeer de tortilla met de roomkaas, laat de rand 2 cm vrij.
Leg plakken komkommer in het midden.



Leg er 3 plakjes salami op de komkommer.
Rol de tortilla op tot een wrap.
Snijd de wrap doormidden.
Maak zo nog 3 wraps.