MAISON PRIMAGO

OMELETWRAPS

Ingrediënten 4 wraps:

- 4 eieren
- boter om mee te bakken
- gesnipperde bieslook
- 100 gram spinazie
- 120 gram feta
- 1 rode paprika
- verse oregano en tijm
- peper en zout

Bereiding:
Verwarm de over voor op 200 graden. Snijd de paprika in 4 stukken en grill de paprika in 10 mintuten.

Bak ondertussen de omeletten. Kluts 1 ei met wat bieslook, peper en zout, doe een stukje boter in een koekenpan met 20 cm doorsnee bodem en bak de omelet. Herhaal dit nog 3 keer.

Omelet bekleden:
Verdeel de gewassen spinazie over de omeletten. Verdeel de verkruimelde feta. Snijd de gegrilde paprika in reepjes en beleg de 4 omeletten ermee. Bestrooi het geheel met peper, oregano en tijm.

Rol de omelet op en bewaar de omelet in folie in de koelkast wanneer je de wrap onderweg wilt eten of bij een picknick.

Voor een high tea of borrelhapje snijd je de wrap in 4 stukken en steek je er een prikker in.