

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces
- 4 kleine tortilla's
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 kleine courgette
- 1 rode ui
- 200 ml yoghurt
- 2 el mayonaise
- 1 citroen
- 1 tl cayennepeper
- Een beetje zout
- Een beetje dille



Heb je vrienden voor een brunch? Hoe zit het met Garden Gourmet lightly roasted pieces mini veggie wraps om iedereen blij te maken? Makkelijk en lekker, geniet ervan!

BEREIDING

1. VERWARM DE OVEN EN SNIJD DE GROENTE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwarm de pan voor op laag vuur. Snijd de paprika's en courgette in reepjes en de ui in dunne halve ringen.

2. BAK DE GROENTEN EN LIGHTLY ROASTED PIECES EN VUL DE WRAPS

Bak de groenten in de pan tot ze knapperig zijn. Bak de lightly roasted pieces een paar minuten in een beetje olie in een pan. Vul de wraps met de groenten en de lightly roasted pieces en vouw ze als een hoortje en zet ze vast met een spies. Leg ze op een bakplaat en bak ze vlak voor het serveren enkele minuten in de oven tot ze lichtbruin en vormvast zijn.

3. MENG DE YOGHURT EN SERVEER

Meng de yoghurt met de mayonaise en breng op smaak met het citroensap en de schil, zout en peper. Roer de fijngehakte dille erdoor. Serveer de saus bij de wraps.

[ONTDEK MEER RECEPTEN OP GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)