

Aperitiefhapje

de warme wrap:

- 4 tortillavellen
- 8 plakken gedroogde ham (dunne)
- 250 g paddenstoelen
- 1/2 bussel bieslook
- 200 g kruidenkaas
- 1 klontje boter
- peper
- zout

bereiding

de warme wrap:

- Snipper de Parijse paddenstoelen in heel fijne stukjes.
- Zet een pot of pan op een matig vuur en smelt daarin een klontje boter.
- Stoof de stukjes paddenstoel in de hete boter. Voeg er een beetje peper van de molen en een snuifje zout aan toe. Roer regelmatig om tot de brokjes champignon gaar zijn.
- Neem intussen een mengschaal en doe er de kruidenkaas in. Snipper de verse bieslook zeer fijn en meng de kruiden onder de kruidenkaas.
- Voeg nu de gestoofde paddenstoelen toe aan de kruidenkaas en roer alles goed om.
- Verwarm een klein scheutje olijfolie in een koekenpan.
- Vul ondertussen de tortilla's. Leg op elk Mexicaans pannenkoekje een paar fijne sneetjes gedroogde ham.
- Smeer daarop een royale portie kruidenkaas met paddenstoelen.
- Rol de tortilla op en bak elk pannenkoekje in de warme pan. (Leg elke opgerolde tortilla op de naad in de pan.)
- Kleur de rolletjes aan beide zijden.
- Snij elke warme wrap middendoor en serveer.