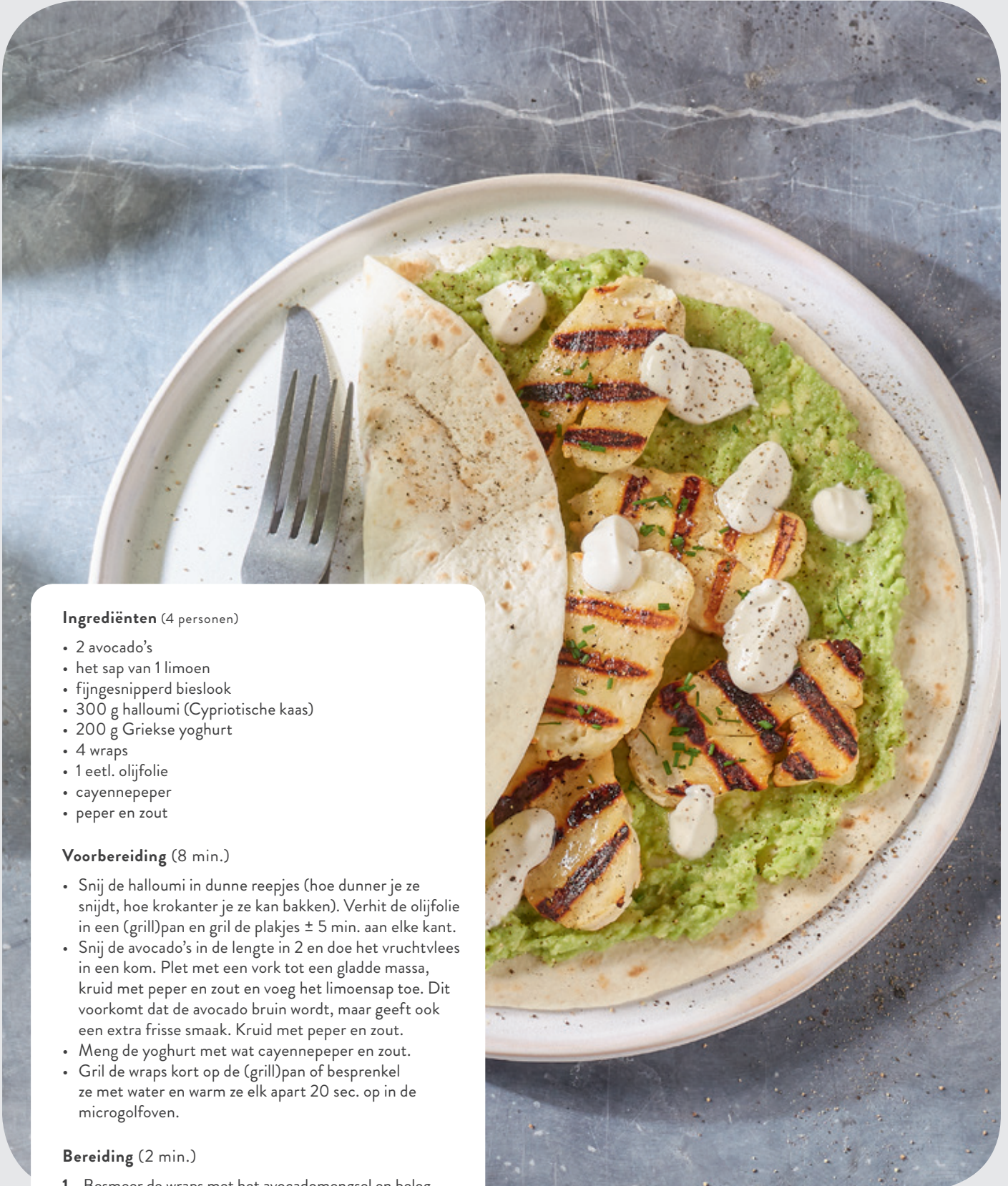




10-minutenwraps met halloumi en avocado

Voor wie écht niet veel tijd heeft zijn deze wraps een geschenk uit de hemel. In 10 minuten zijn ze klaar, deze pittige smaakbommetjes.



Ingrediënten (4 personen)

- 2 avocado's
- het sap van 1 limoen
- fijngesnipperd bieslook
- 300 g halloumi (Cypriotische kaas)
- 200 g Griekse yoghurt
- 4 wraps
- 1 eetl. olijfolie
- cayennepeper
- peper en zout

Vorbereiding (8 min.)

- Snij de halloumi in dunne reepjes (hoe dunner je ze snijdt, hoe krokanter je ze kan bakken). Verhit de olijfolie in een (grill)pan en gril de plakjes ± 5 min. aan elke kant.
- Snij de avocado's in de lengte in 2 en doe het vrucht vlees in een kom. Plet met een vork tot een gladde massa, kruid met peper en zout en voeg het limoensap toe. Dit voorkomt dat de avocado bruin wordt, maar geeft ook een extra frisse smaak. Kruid met peper en zout.
- Meng de yoghurt met wat cayennepeper en zout.
- Gril de wraps kort op de (grill)pan of besprenkel ze met water en warm ze elk apart 20 sec. op in de microgolfoven.

Bereiding (2 min.)

1. Besmeer de wraps met het avocadomengsel en beleg met de halloumi en een beetje yoghurtsaus. Rol strak op. Ziezo, nu al klaar!