



Warme rollekes

BENODIGDHEDEN

- 3 pakken wraps
- 1 fles passata
- 3 pakjes kippenwit
- 2 zakken gemalen kaas
- 2 rolletjes kruidenboter

OPMERKING

Hoeveelheden kunnen variëren.

INSTRUCTIES

1. Leg de wraps allemaal open.
2. Smeer de wraps in met passata, tot tegen het randje van de wrap.
3. Leg de plakjes kippenwit verspreid over de wrap.
4. Strooi gelijkmatig gemalen kaas over de wrap.
5. Rol de wrap op en leg de kleine rolletjes op een bakplaat.
6. Leg de rolletjes in een voorverwarmde oven en bak deze voor 10 minuten aan 180 graden.
7. Als de kaas mooi gesmolten is haal je de rolletjes uit de oven.
8. Besmeer de rolletjes met kruidenboter. Zo zal deze smelten op de rolletjes.
9. Als de rolletjes zijn afgekoeld schik je deze op een serveerschaal.