



# CAMBOZOLA Spinazie wraps

## Ingrediënten (voor 4 porties):

### Voor de wraps:

1/8 L melk  
2 eieren  
2 EL olie  
70g meel  
zout  
nootmuskaat  
peper

### Voor de vulling:

125-150g CAMBOZOLA  
75g spinazie  
1 kleine ui  
1-2 EL pijnboompitten (10g)  
6 lange bieslookstengels  
75g zure room



## Bereiding:

1. Melk, eieren, 1 TL olie en meel mengen. Met zout en nootmuskaat kruiden en 10 minuten laten staan. De olie lepel voor lepel in de pan gieten, verhitten en drie dunne wraps (ca. 15 cm doorsnede) bakken. Laten afkoelen. De spinazie schoonmaken en wassen en de uien fijnsnijden. De pijnboompitten licht roosteren en in een schaal bewaren. De ui in één eetlepel olie fruiten, de spinazie drie minuten laten meebakken, kruiden en laten afkoelen. De zure room met zout en peper kruiden en over de wraps smeren. De wraps halveren.
2. De in kleine blokjes gesneden Cambozola met de spinazie en de pijnboompitten mengen en het mengsel over de wraps verdelen. De rechte zijde iets over de vulling vouwen en de wraps zijdelings oprollen. De bieslook kort in het water dompelen en de wraps daarmee dichtbinden.