

Wrap met pesto en kip in de oven



Voor 2 porties

2 à 3 wraps - 150 g kippenblokjes - 1 eetl. olijfolie -
1 rode paprika - 1 rode ajuin - 8 kerstomaatjes -
1 teentje knoflook - 2 eetl. groene pesto - kleine courgette -
kippenkruiden - peper en zout - 30 g geraspte kaas

Werkwijze

Reinig en ontpit de rode paprika en snijd in fijne blokjes.

Pel en snipper de ajuin fijn.

Was en snijd de kerstomaatjes in fijne blokjes.

Schil met een dunschiller plakken van de courgette.

(9 brede plakken)

Snijd de rest van de courgette in fijne blokjes.

Verhit de olijfolie in een pan en bak de kippenblokjes met de paprika, ajuin, kerstomaatjes en blokjes courgette gedurende enkele minuten. Pers hierover het teentje knoflook uit.

Kruid met peper, zout en kippenkruiden.

Smeer de wraps in met een laagje pesto, beleg met de courgetteplakken en vul deze met de kip-groentemengeling.

Rol de wrap zo goed mogelijk op en leg in een ovenschotel, bestrooi met de geraspte kaas.

Zet de wraps gedurende 15 min. in de oven op 180°C

Serveer warm.