

Gehakt-paprika wrap vulling

Gehakt paprika wrap vulling. Bij een wrap hoort natuurlijk een lekkere vulling. Zoals vaker bij mij gebeurt, had ik weer een overschot aan paprika, in dit geval de groene, deze vind ik rauw in de salade nl. niet zo lekker, dus blijf de groene variant regelmatig in de groentelade liggen. Weggooien doen we niet, dus, hup in een lekkere simpele gehaktschotel.

Voor: 2 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten

- 300 gram rundergehakt
- 3 (groene) paprika's
- 1 ui
- 1 blik tomatenstukjes
- 1/2 theelepel chilivlokken
- 1 theelepel (gerookte) paprikapoeder
- Zout/peper
- 4 wraps

Bereiding

Snij de paprika's en ui in kleine blokjes. Doe een scheutje olijfolie in een hapjes pan en roerbak het paprika/ui mengsel kort aan. Voeg het rundergehakt toe en laat dit ongeveer 5 minuten rul mee bakken.

Voeg de tomatenstukjes, paprikapoeder en de chilivlokken toe. Draai het vuur laag. Laat alles nog zo'n 10 minuten pruttelen.



Proef en breng deze wrap vulling op smaak met eventueel wat zout/peper.

Vul een wrap met een paar scheppen van deze gehakt paprika wrap vulling, strooi er eventueel nog wat geraspte kaas op en vouw de wrap dicht. Lekker met een eenvoudige groene salade.