

Recept!

Wraps met lamsgehakt, feta, tzatziki en rode ui

Ingrediënten

Voor de tzatziki: 250 milliliter Griekse yoghurt

½ Komkommer

1 eetlepel dille

3 teentjes knoflook

Snufje peper en zout

Verder: wraps

sla

400 gr lamsgehakt

100 gr feta

rode ui

kruiden voor lamsvlees

Bereiding

Snij de komkommer doormidden en verwijder de zaadlijsten met een lepel

Dep de komkommer af met een keukenpapiertje en rasp grof boven een vergiet

Doe de yoghurt in een schaaltje

Verwijder de schil van de knoflook en pers uit boven het schaaltje

Voeg de dille toe en meng goed.

Pak steeds een handje geraspte kokommer en knijp het vocht eruit

Voeg de uitgeknepen komkommer bij de yoghurt en roer er doorheen

Pel de rode ui en snij hem in halve reepjes

Brokkel de feta fijn

Snij de sla in fijne reepjes

Bak het lamsgehakt

Warm de wraps op, op een bord boven warm water.

Serveer de wraps met tzatziki, sla, rode ui, feta en het lamsgehakt

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.kriskookt.be

Juni 2018 Biologische boerderijwinkel

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel