Wrapspies

Bereiden in: koekenpan, grillpan, bbq

Voorbereiding: 15 min.

Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 grote wraps
- 4 varkenssaucijzen
- 150 gram geraspte cheddar
- 1 theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel knoflookpoeder
- een snufje chilipoeder
- eventueel wat zwarte peper
- olie om de spiesjes licht in te smeren
- houten of metalen spiesen

Wist u dit

Deze wrapspiesjes kunnen ook prima in een koekenpan of tussen een plaatgrill worden bereid. Bak ze in de pan op middelhoog vuur en draai ze regelmatig om. Tussen de plaatgrill worden ze extra plat en krokant en zijn ze meestal in ongeveer 8 tot 10 minuten klaar.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Bereiding

1. Verwijder het velletje van de varkenssaucijzen en doe de vleesvulling in een kom. Meng het vlees met het paprikapoeder, knoflookpoeder, chilipoeder en eventueel wat zwarte peper.
2. Leg de wraps plat neer en verdeel de saucijsvulling in een dunne, gelijkmatige laag over de wraps. Laat aan de randen ongeveer één centimeter vrij. Strooi de geraspte cheddar over het vlees.
3. Rol de wraps stevig op en snijd iedere rol in plakken van ongeveer twee centimeter dik. Rijg de wraprolletjes voorzichtig aan spiesen, zodat ze tijdens het bakken goed bij elkaar blijven.
4. Bestrijk de spiesjes licht met olie. Gril ze op een matig hete barbecue in ongeveer 10 tot 12 minuten gaar en goudbruin. Draai de spiesjes regelmatig om, zodat het vlees gelijkmatig gaart en de wrap niet verbrandt.

   Controleer voor het serveren of de varkenssaucijs volledig gaar is. Serveer de spiesjes direct, eventueel met een frisse salade, chilisaus of knoflooksaus.