



Enchilada met ragu bolognese en geitenkaas

Brunch, Snack
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Wraps
ragu bolognese (afgekoeld -
restverwerking)
feta
geraspte kaas
ei
gerijpte geitenkaas
een heel klein beetje vloeibare
honing

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden.
Bestrijk de wraps niet te dik met de ragu.
Verkruimel daarover wat feta en bestrooi licht met wat
geraspte kaas.
Vouw de wraps in drie delen dicht in drie delen.
Schik ze op een ovenplaat met bakpapier en bestrijk met
losgeroerd ei.
Bestrooi met geraspte kaas.
Snijd de geitenkaas in dunne plakjes en schik ze op de
dichtgevouwen wraps.
Doe op ieder plakje geitenkaas een druppel vloeibare
honing.
Plaats 10 tot 12 minuten in de oven.

Notities

Voor deze Enchiladas heb ik gebruik gemaakt van
leftovers: ragu bolognese (een andere ragu kan evengoed
gebruikt worden), nog een restje feta en een rolletje
geitenkaas dat al in de koelkast lag.

Foto's

