

Wraps met halfscarpaccio

Benodigheden (voor 6 wraps);

- 6 wraps
- 6 stuks [carpaccio](#)
- 3 eetlepels verse groene pesto
+ 3 eetlepels mayonaise
Of 6 eetlepels truffelmayonaise
- rucola
- 60 gr pijnboompitjes
- (vers) geraspte parmezaanse kaas



Bereidingswijze:

- Haal 6 stuks carpaccio uit de vriezer, laat ze los van elkaar ietwat ontdooien.
- Rooster de pijnboompitjes in een koekenpan tot ze mooi goudbruin zijn en laat vervolgens afkoelen.
- Roer de pesto en mayonaise door elkaar en besmeer de wraps ermee. Hou je van truffelmayonaise? Gebruik dan geen pesto en mayonaise maar truffelmayonaise.
- Beleg de wraps vervolgens met de carpaccio door en verdeel er wat rucola over. Strooi er tot slot nog pijnboompitjes en lekker veel geraspte Parmezaan over. Rol de wraps strak op in aluminiumfolie. Laat ze tenminste een half uur in de koelkast liggen, langer mag ook!
- Zet de wraps eventueel vast met een sierlijke cocktailprikker.

Eet smakelijk!