



# Wrap met Gegrilde Kalkoenborst



15 minuten



10 personen



## Ingrediënten

- 1 kg Gegrilde Kalkoenborst
- 10 wraps
- 5 g gerookte paprikapoeder
- Peper
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 150 g zure room
- 300 g gemengde sla
- Scheutje olijfolie
- Scheutje maïsolie
- Scheutje azijn

## Bereiding

Neem 10 dikke plakken Gegrilde Kalkoenborst en bestrijk ze met een mengeling van de olie, peper en gerookte paprikapoeder. Gril de plakken Kalkoenborst en snij ze in lange repen, hou warm in de oven.

Reinig de paprika's en snij ze in reepjes. Bak ze kort aan in wat olijfolie en kruid met peper en zout.

Verwarm de wraps in een pan en bestrijk ze met de zure room.

Leg de paprika en de kalkoen op de wrap en rol deze op.

Besprenkel de salade met olie en azijn, kruid af met peper en zout.

Serveer de sla samen met de wrap.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

