

Wrap van rijstpapier, bresaola en rucola



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 vellen rijstpapier
- 12 sneetjes bresaola
- 4 el mascarpone
- 150 gr rucola
- 2 cl olijfolie
- 8 zongedroogde tomaatjes
- 1 el sesamolie
- 1 peper en zout

Bereiding

Laat de vellen rijstpapier één voor één weken in lauwwarm water tot ze mals zijn. Leg ze op een proper werkvlak.

Verdeel drie sneetjes bresaola over elk rijstpapier. Verdeel er dan één lepel mascarpone over. Kruid met peper van de molen.

Meng de rucola met de olijfolie en kruid met peper van de molen en zout. Verdeel over de mascarpone.

Snij de tomaatjes in reepjes en verdeel eveneens over de salade.

Rol het rijstpapier strak op en snij de kantjes recht af. Snij de rolletjes in twee schuine stukken.

Recept op Njam Tv