



# Kebab wrap

Evlier Flavour tomaat Basilicum

## Samenstelling

- Dagvers gekruid gehakt
- Rode paprika (heel fijngesneden)
- Rode ui (heel fijngesneden)
- Peterselie (heel fijngesneden)
- Wraps

1 kg  
100 gr  
100 gr

## Kruiden en hulpgrondstoffen per kg

- Evlier Tomaat Basilicum (Flavourline)
- Evlier Marinoli Rund

25 gr

## Omschrijving

Meng het gehakt met de Evlier-mengeling **Tomaat Basilicum**, de paprika, rode ui en de peterselie tot een homogeen mengsel.

Snijd de zijanten van de ronde wraps recht zodat je een vierkante wraps krijgt. Bestrijk elke wrap gelijkmatig met het gehaktmengsel in een laag van ongeveer 1 cm dik.

Beleg meerdere wraps op deze manier en stapel ze per vier op elkaar.

Plaats de stapel wraps ongeveer 15–20 minuten in de vriezer zodat ze steviger worden en makkelijker te snijden zijn.

Snijd de wraps vervolgens in repen van ongeveer 1,5 cm breed. Leg terug meerdere repen bij elkaar. Prik satéstokjes door de verschillende lagen, met telkens ongeveer 1,5 cm afstand tussen de stokjes. Snijd daarna tussen de stokjes door.

Zo krijg je mooie spiesjes met meerdere lagen wrap en gehakt.

### Afwerking tip:

Besrijven met de **Evlier Marinoli Rund**