



Glutenvrij hoort erbij!

Beenham wraps met honing/mosterd dressing

Ingrediënten

165 gram haver bakmix (Provena Gluten Free Flour Mix With Oats)

1/2 theelepel zout

1 theelepel bakpoeder

150 ml warm water

1 eetlepel (zonnebloem)olie

Voor de vulling:

250 gram beenham in dunne plakjes

1 eetlepel boter of margarine

Voor de dressing:

1 eetlepel extra vierge olijfolie

1 eetlepel gladde mosterd

1 eetlepel vloeibare honing

1 eetlepel water

enkele druppels worcestersaus

versgemalen zwarte peper

zout

80 gram ijsbergsla



Bereiding

- Meng de droge ingrediënten in een kom door elkaar.
- Giet het water en de olie erbij.
- Meng met een lepel goed door elkaar tot er een soepele deegbal ontstaat.
- Dek de kom af met een bord of plasticfolie en laat een half uur op het aanrecht rusten (het rijst iets).
- Verdeel het deeg in zes stukken (elk stuk is circa 50 gram).
- Rol de stukjes deeg tussen je met bloem bestoven handen tot mooie, egale balletjes.
- Duw een balletje tot een plat rondje en rol dan verder dun uit tussen twee lagen plastic folie of bakpapier tot circa 20 cm doorsnede.
- Dek de andere balletjes af tot gebruik zodat ze niet uitdrogen.
- Verhit een anti-aanbakpan op middelhoog vuur.
- Haal de bovenste laag folie voorzichtig van het deeg, strooi een klein beetje bloem op het deeg en keer met behulp van de onderste laag folie het deeg om op je hand.
- Trek nu voorzichtig met je andere hand het folie er af en leg de deeglap netjes plat in de koekenpan.



- Bak de tortilla tot er donkere vlekjes op komen, keer om en bak de andere kant net zo. Schep de tortilla op een bord en dek af met een deksel, zodat ze zacht blijven.
- Bak zo alle tortilla's.
- Leg de plakjes beenham op elkaar. Snijd ze in brede repen en maak de repen los van elkaar.
- Smelt de boter op matig vuur in een ruime koekenpan en bak hierin de beenham al omscheppend licht krokant en goudbruin.
- Laat de beenham even uitlekken in een zeef en doe over in een ruime kom.
- Maak de dressing door alle ingrediënten in een klein kommetje met een garde te kloppen.
- Giet de dressing over de beenham en meng goed door elkaar.
- Leg wat ijsbergsla in de lengte op de warme tortilla's en schep er het beenhammengsel op.
- Sla één kant een stukje om en rol dan op met het omgeslagen stuk onder. Je hebt dan een soort zakje waar de vulling niet aan de onderkant uitloopt.

