# Hollandse Beemster wrap



## Ingrediënten

10

- 10 st tünnbread
- 3 st kropsla
- 20 pl Beemster kaas
- 20 st radijs
- 250 g crème fraîche
- 125 g Bresc Tomaten chutney
- 50 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 50 g peterselie, gehakt
- peper en zout

## Bereidingswijze

Vermeng de crème fraîche met de Beemster knoflookpuree en breng op smaak met peper en zout. Snijd de Beemster kaas en radijsjes in jullienne. Smeer de tünnbread in met de knoflookcrème. Beleg dit met de schoongemaakte slabladeren, bij voorkeur de iets stevigere bladeren. Vermeng de kaas met de overige crème en voeg hieraan de gehakte peterselie en de reepjes radijs aan toe. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de kaassalade over de sla en rol de tünnbread als een wrap. Snijd de wrap schuin en garneer met de tomaten chutney.

## Gebruikte bresc producten




Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g




Bresc Tomaten chutney 325g