

## Wraps met zalm, asperges en tzatziki

Een heerlijke zomerse wrap. De frisse tzatziki past perfect bij de zalm en asperges. Kies zelf of je voor groene of witte asperges gaat!

|                  |            |
|------------------|------------|
| Menugang:        | Salades    |
| Type gerecht:    | Visgerecht |
| Aantal personen: | 3          |
| Bereidingstijd:  | 30 minuten |

---

Een heerlijke zomerse wrap. De frisse tzatziki past perfect bij de zalm en asperges. Kies zelf of je voor groene of witte asperges gaat!

### Bereidwijze

1. Bij gebruik van witte asperges: verwijder de houtachtige onderkant en schil de asperges. Kook ze 5 tot 10 minuten in een pan met wat zout, afhankelijk van de dikte.
2. Gebruik je groene asperges? Ook hier verwijder je de houtachtige onderkant. Je hoeft ze verder niet te schillen. De kooktijd is net iets korter: 3 tot 5 minuten.
3. Draai het vuur uit en laat de asperges met de deksel op de pan nog zo'n 10 minuten staan.
4. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en snijd de paprika in reepjes. Verwijder de zaadlijsten uit de komkommer en snijd ook de komkommer in reepjes.
5. Verwarm tortilla's in een pan of magnetron. Smeer de tortilla's in met tzatziki en verdeel de ingrediënten uit over de wrap. Rol op en snij doormidden.

### Ingrediënten

- 6 grote tortilla's
- 12 witte en/of groene asperges
- 8 blaadjes botersla
- 100 gram rucola
- 1 komkommer
- 1 rode paprika
- 200 gram gerookte zalm
- Snufje zout
- Bakje tzatziki

### accessoires