

## Wraps uit de oven

*Geen afbeelding beschikbaar*

**Bereidingstijd:** 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Rundvlees **Gerecht type:** Ovenschotel

**Per portie:** niet bekend

### Ingrediënten

- 300 gr gehakt kip of half-om-half
- 2 paprika
- 1 ui
- rode peper
- 1 teentje knoflook
- geraspte kaas
- 2 - blikken tomatenblokjes ( 400 gr per stuk)
- 1 tl basilicum
- peper en zout
- 8 - wraps

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snipper de ui, snijd de paprika in blokjes, het teentje knoflook fijn en de rode peper in ringetjes. Bak de ui, knoflook, rode peper en de paprika in een scheutje olie. Voeg na 2 minuten het gehakt toe en bak rul. Voeg 1 blik toe aan het gehaktmengsel. Maak op smaak met zout, peper en basilicum. Laat 5 min pruttelen. Verdeel de helft van het andere blik over de bodem van de ovenschaal. Vul de wraps met het gehaktmengsel, rol op en leg in de ovenschaal. Verdeel de rest van de tomatenblokjes over de wraps. Bestrooi met de kaas en zet ongeveer 10 minuten in de oven tot de kaas is gesmolten. Serveer met een lekkere salade.  
Tip: kruid het gehakt met Mexicaans kruiden