



*Elvea, een feest uit Italië*

## Pizzawraprolletjes



### Ingredienten voor 4 Personen

6	tortillavellen
6 eetlepels	ELVEA Polpa di pomodoro
250 g	gemalen mozzarella
12 sneetjes	Italiaanse ham
	olijfolie

### Bereiding

1. Bestrijk de wraps met een lepel polpa en bestrooi ze met een laagje gemalen mozzarella.
2. Verdeel er de Italiaanse kruiden en de Italiaanse ham over. Rol de wraps strak op en snijd ze in stukjes.
3. Vet een springvorm in met olijfolie en plaats er de rolletjes in tot de vorm volledig gevuld is.
4. Bestrooi nog met de rest van de mozzarella en de rest van de Italiaanse kruiden.
5. Bak de rolletjes 10 à 15 minuten op 200 graden in de oven. Werk nog af met fijngehakte basilicum.

- Copyright foto's: Kaat Bosch
- In samenwerking met njam!
- Recept van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)

Recept info: Stephanie Bex

