

Tortilla pizza gerookte zalm **Zomers hoofdgerecht of lunchgerecht**

Ingrediënten voor 4 personen :

4 wraptortilla's
olijfolie
2 rijpe avocado's
sap van 1 citroen
peper en zout
250 gram gerookte zalm
2 eetlepels kappertjes
5 grote eetlepels verse pesto
200 g zachte geitenkaas of ricotta
1 zakje rucola

Bereiden:

Oven voorverwarmen op 200 °C. Tortilla's bestrijken met olijfolie en 5 minuten bakken in de oven (in de koekenpan kan ook). Even laten afkoelen. Avocado's met citroensap en wat peper en zout prakken of pureren en tortilla's mee bestrijken. Pizza's beleggen met gerookte zalm. Kruimel er de ricotta of zachte geitenkaas over. Verdeel de kappertjes en pesto over de pizza's. Leg de tortilla pizza's eventueel nog enkele minuten in de oven zodat de kaas licht smelt. Serveer met wat rucola in het midden op een mooi groot bord.

Wijnadvies: Waterford Estate, Pecan Stream Chenin Blanc, Wijnkoperij Henri Bloem

