1A+1B Fleisch

Wrap mit Roastbeef und Trüffelmayonnaise

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Einen großen Pfannkuchen aus dem Teig des Lachswraps backen. Etwas abkühlen lassen und in der Zwischenzeit das Trüffelöl mit der Mayonnaise vermischen. Die Gurke in Stücke schneiden. Den Wrap mit der Trüffelmayonnaise bestreichen und mit dem Roastbeef und der Hälfte des Rucolas belegen. Nach Belieben mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Mit der Gurke und dem restlichen Rucola servieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle zalm wrap
- [ ] 2 Scheiben Roastbeef
- [ ] ½ Gurke
- [ ] 10 g Rucola
- [ ] 1 EL Mayonnaise
- [ ] 1 TL Trüffelöl
- [ ] ½ EL Olivenöl
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**365 kcal**
Kohlenhydrate	**8 g**
Fett	**22 g**
Ballaststoffe	**4 g**
Eiweiß	**31 g**