



Matzes met pompoenhummus, spinazie en gegrilde paprika

Zin in een snel, maar verrukkelijk lunchgerecht? Kijk niet verder, ga aan de slag met dit recept! De basis voor dit recept zijn matzes. Als topping gebruiken wij pompoenhummus, babyspinazie, een sappige, gegrilde paprika en niet te vergeten: witte kaas.

Supermakkelijk om te maken!

- Ingredienten voor 2 personen*
- 1 rode paprika
 - 1 tl balsamicoazijn
 - 1 tl honing
 - 1 el olijfolie
 - 50 gr babyspinazie
 - 4 matzes
 - 50 gr witte kaas
 - 5 gr tuinkers
- Extra benodigdheden*
- Grillpan

Niveau Gemiddeld	Bereidingstijd 15 min	Wachtijd 0 min	Totale tijd 15 min
------------------	-----------------------	----------------	--------------------

- 1** Verhit de grillpan op hoog vuur. Snijd de paprika in kwarten en verwijder de zaadlijsten. Grill de paprika 2 tot 3 min. per kant. Snijd vervolgens in lange repen.
- 2** Meng de balsamico azijn, honing en olijfolie tot een dressing. Maak de babyspinazie aan met de dressing.
- 3** Verdeel de pompoenhummus over de matzes crackers. Verdeel de spinazie en paprika over de hummus. Verkrummel de witte kaas en verdeel over de spinazie. Maak het geheel af met tuinkers.