

## WRAPS MED BØNNER OG RØDBETHUMMUS

Lag rødbethummus:

Ha tinte rødbeter og kikerter i en foodprosessor, evt. bruk stavmikser. Tilsett hvitløk, tahini og olivenolje og kjør sammen til en glatt masse. Smak til med sitron, salt og pepper.

Bland sammen salatblanding med adzukibønner, rucola, olje, sitronsaft og timian. Smak til med salt og pepper.

Smør et lag med hummus over hele tortillaen og fordel salatblandingen i en bred stripe på midten. Rull sammen og del tortillaen i to.

### INGREDIENSER

Bønneblanding:

1,5 kg Norrek Salatblanding med adzukibønner

EPD: 5441233

100 g rucola

2 dl olivenolje

Saften av en sitron

2 ss hakket frisk timian

Salt og pepper

10 tortillalefser

Rødbethummus:

300 g Norrek Kikerter EPD: 2253227

100 g Norrek Rødbeter økologisk EPD: 5129267

2 dl olivenolje

15 g Norrek Hvitløk hakket EPD: 4798096

2 ts tahini

Saften av en halv sitron

Salt og pepper