**Eiwrap met spinazie**

Aantal: 1 portie

Voorbereiding: 5 minuten

Kooktijd: 5 minuten

Klaar in: 10 minuten

**Ingredienten**

2 eieren

Scheutje amandelmelk

Paprika blokjes

Peper en zout

Olijfolie

**Smeersel**

25 gr ricotta

25 gr roomkaas

Citroensap

Optioneel knoflook

Vulling

200gr wilde of baby-spinazie

100gr plakjes kastanje champigions

**Bereiding**

Klop de eieren 2 minuten met de amandelmelk, paprikablokjes en zout en peoer. Giet het in een ruime koekepan met olie, dan krijg je een mooie dunne wrap. Laat rustig stollen op laag vuur.

Roer de ricotta, roomkaas met citroensap tot een fris smeersel (optioneel gebruik je ook knoflook, sommige zullen dit te heftig vinden voor het ontbijt)

Bak de champigions op hoog vuur in een andere koekenpan tot ze vocht beginnen te verliezen. Zet apart. Laat in deze pan wat olie de spinazie snel slinken. Laat de wrap op een bord glijden, besmeer de helft met het citroen-ricotta mengsel. Verdeel de spinazie en de champigions erover en geniet!