Wraps met eiersalade en rauwe ham

Ingrediënten

250 g (gram) Bloem
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 tl. (theelepels) Olijfolie
150 ml Water (handwarm)
1 snufje Zout
6 Stuk(s) Ei
3 tl. (theelepels) Mayonaise
1 tl (theelepels) Mosterd
1 snufje Peper
Kropsla
8 Plakje(s) Rauwe ham

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Bloem om te bestuiven
Deegroller
Pan
Cocktailprikker

1. Wraps maken

Meng de **bloem (250 g)** met het **bakpoeder (1 tl)**. Meng dit vevolgens met de **olijfolie (1 el)**, het **water (150 ml)** en het **zout (snufje)** door elkaar en kneed tot een soepel deeg met de hand of met een mixer met deeghaken.

Laat het deeg hierna ongeveer 10 minuten rusten in de koelkast

2. Eiersalade maken

Kook en pel de **eieren (6 stuks)**, snijd ze fijn (met een eiersnijder of prakken met een vork) en maak er een eiersalade van door de **mayonaise (3 el)**, de **mosterd (1 tl)**, de **peper (snufje)** en het **zout (snufje)** erdoorheen te mengen. Zet in de koelkast tot gebruik.

3. Bak en vul je eigen wrap

Vorm van het deeg een rol en verdeel het in 8 gelijke stukken. Zet alvast de pan op een laag vuur zodat deze warm kan worden.

Rol met een deegroller elk balletje deeg uit tot een ronde vorm, hoe dunner hoe lekkerder. Bestuif je werkblad met wat bloem om plakken te voorkomen.

Leg de wrap in de warme pan. Zodra de bovenkant wat luchtbellen vertoont kun je hem omdraaien en aan de andere kant nog 1-2 minuten bakken.

Beleg de wraps met de **sla** en eiersalade, vouw er een plakje **ham** in en vouw eerst de onderkant en daarna de 2 zijkanten dicht en zet eventueel vast met een prikkertje.