

Kids Pizza Party Lunch Wraps with Marinara

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Ingredients

	2 Person
Marinara Sauce	½ cup
Flour Tortillas, 6-inch	6
Mozzarella Cheese, shredded	¾ cup
Baby Spinach	28 g
Mini Cucumber	132 g
Cream Cheese	86 g
Sweet Bell Pepper	160 g
Garlic Salt	1 tsp
Gala Apple	2

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to our meal kit labels for the most current allergen information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

Cut **cucumbers** into quarters lengthwise. Core, then cut **pepper** into ¼-inch slices. Core, then cut **apples** into ½-inch wedges.



2 Start wraps

Spread **cream cheese** over **each tortilla**. Spoon **marinara sauce** over top, then top with **spinach** and **peppers**. Sprinkle with **cheese** and **half the garlic salt**.



3 Finish and serve

Tightly roll **each tortilla** over **filling**. Transfer assembled **tortillas** to a plate. Cover and microwave on high until **cheese** is melted, 1 min. Serve **pizza wraps** with **cucumbers** and **apples** on the side.

Roulés festifs façon pizza

avec sauce marinara

10 Minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Ingrédients

	2 Personnes
Sauce marinara	½ tasse
Tortillas de farine, 15 cm (6po)	6
Mozzarella, râpé	¾ tasse
Bébés épinards	28 g
Mini concombres	132 g
Fromage à la crème	86 g
Poivron	160 g
Sel d'ail	1 c. à thé
Pommes Gala	2

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

Couper les **concombres** en quartiers, sur la longueur. Évider, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Évider, puis couper les **pommes** en quartiers de 1,25 cm (1 po).



3 Terminer et servir

Rouler fermement **chaque tortilla** sur la **garniture**. Transférer les **tortillas assemblées** dans une assiette. Couvrir et mettre au micro-ondes à température élevée pendant 1 minute, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. Servir les **roulés façon pizza** avec les **concombres** et les **pommes** en accompagnements.



2 Commencer les roulés

Étaler le **fromage à la crème** sur **chaque tortilla**. Napper de **sauce marinara**, puis garnir d'**épinards** et de **poivrons**. Parsemer de **fromage** et de la **moitié** du **sel d'ail**.