

# Kids' Pizza Party Lunch Wraps with Marinara

10 Minutes

## Start here

Before starting, wash and dry all produce.

## Bust out

Measuring spoons, large non-stick pan

## Ingredients

	2 Person
Marinara Sauce	½ cup
Flour Tortillas	6
Mozzarella Cheese, shredded	¾ cup
Baby Spinach	28 g
Sweet Bell Pepper	160 g
Garlic Salt	½ tsp
Gala Apple	2
Oil*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

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



## Prep

- Core, then thinly slice **pepper**.
- Core, then cut **apple** into ½-inch slices.



## Cook pizza roll-ups

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **2 tsp oil**, then **3 pizza roll-ups**, seam-side down.
- Reduce heat to medium-low, then cook for 3-4 min per side until **tortillas** are lightly golden-brown and **cheese** is melted.
- Repeat with **remaining pizza roll-ups**.



## Assemble pizza roll-ups

- Spoon **1 tbsp marinara** over **each tortilla**, then top with **spinach** and **peppers**.
- Sprinkle **cheese** over top, then sprinkle with **half the garlic salt**.
- Tightly roll **each tortilla** over **filling**. (**TIP**: Tuck in 2 sides of each tortilla before rolling to prevent the from filling spilling out in the pan!)



## Finish and serve

- Serve **pizza roll-ups** with **remaining marinara** on the side for dipping.
- Serve **apple wedges** alongside.

# Roulés festifs façon pizzas pour enfants

avec sauce marinara

10 minutes

## D'abord

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

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes
Sauce marinara	½ tasse
Tortillas de farine	6
Mozzarella, râpée	¾ tasse
Bébés épinards	28 g
Poivron	160 g
Sel d'ail	½ c. à thé
Pomme Gala	2
Huile*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*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 les ingrédients

- Évider, puis trancher le **poivron** en lanières fines.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 1,25 cm (½ po).

3



## Cuire les roulés façon pizzas

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à thé d'huile**, puis **3 roulés**, le joint vers le bas.
- Réduire à feu moyen-doux, puis cuire de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **tortillas** soient légèrement dorées et que le **fromage** ait fondu.
- Répéter avec le **reste** des **roulés**.

2



## Assembler les roulés façon pizzas

- Étendre **1 c. à soupe** de **sauce** sur **chaque tortilla**, puis garnir d'**épinards** et de **poivrons**.
- Parsemer de **fromage** et de la **moitié** du **sel d'ail**.
- Rouler fermement **chaque tortilla** par-dessus la **garniture**. (**CONSEIL** : Replier 2 coins de la tortilla par-dessus la garniture avant de rouler, pour éviter qu'elle déborde dans la poêle!)

4



## Terminer et servir

- Servir les **roulés façon pizzas** avec le **reste** de la **sauce marinara** comme trempette.
- Servir les **tranches de pommes** en accompagnement.