

DINNERLY



Het beste van Blue: Spicy wraps met romige rodekoolslaw en paksoi



20-30min



2 personen

Het fijne van wraps is dat ze voor veel plezier aan tafel zorgen: iedereen kan zijn eigen wrap samenstellen op de manier die hij of zij het lekkerst vindt. Wat is jouw favoriete ingrediënt? Wij vinden zowel het Koreaanse pittige gehakt als de zachte paksoi lekker, maar stiekem is ons lievelingsingrediënt de rodekoolslaw, die net zo paars is als de vacht van onze denkbeeldige vriend Blue. Dus: oprollen en genieten maar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stuk rode kool
- 1x babypaksoi
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1x tortilla's ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el mayonaise ³
- 1tl honing of suiker
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOGGEREI

- 2 middelgrote koekenpannen

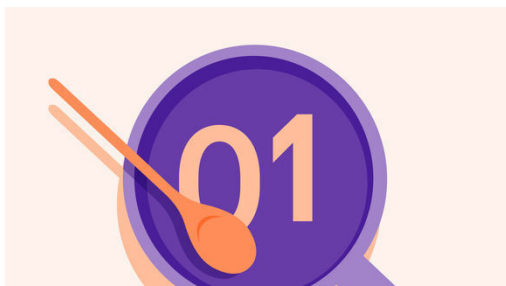
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 764kcal, vet 43.3g, koolhydraten 55.0g, eiwit 35.9g



1. Rodekoolsalade maken

Snij de **rode kool** in dunne reepjes. Maak een **dressing** van 3el mayonaise, 1el azijn, 1tl honing of suiker en ½tl peper en zout. Meng de **dressing** met de **rode kool**. Knead stevig tot de **kool** zachter is.



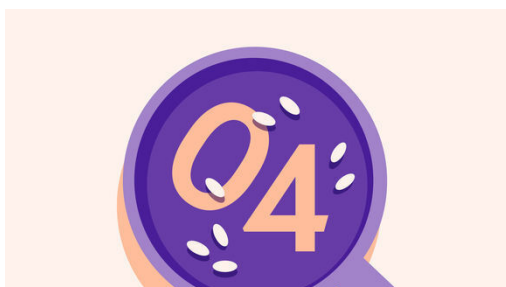
2. Paksoi snijden

Verwijder het harde uiteinde van de **paksoi**, snij in de lengte in vieren en dan in parten van ca. 2cm breed. Pel 1 teen knoflook en snij of pers fijn.



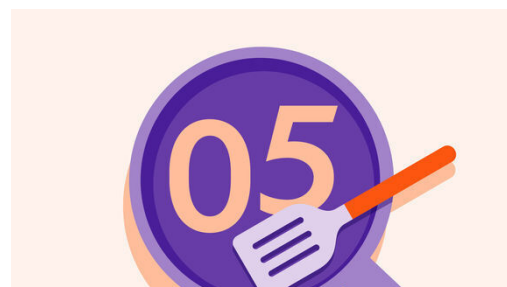
3. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **helft van de chilipasta** kort aan, voeg dan het **gehakt** toe en bak in 4-6min rul.



4. Groente bakken

Voeg de **paksoi** en knoflook toe en bak 30sec-1min mee. Roer de **helft van het bouillonpoeder** en 1-2el water door de pan. Laat het geheel 3-4min zachtjes koken, tot het meeste vocht verdampt is.



5. Tortilla's beleggen

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en verwarm **4 tortilla's** om de beurt 15-20sec per kant. Beleg de **tortilla's** met **gehakt**, de **paksoi** en wat **rodekoolsalade**. Vouw ze dicht en rol op. Serveer met de **overige rodekoolsalade**.



6. Heb je een magnetron?

Als je wil kun je je tortilla's ook in de magnetron opwarmen. Stapel ze dan op elkaar, bedek ze met een vochtig stuk keukenpapier en verwarm ze ca. 20sec op 600W.