

# DINNERLY



## Wraps met cajun-kip met romige rodekool-wortelslaw



20-30min



2 personen

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen – dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).

### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 stukken rode kool
- 2 wortels
- 400g pulled chicken <sup>1,3,6,10</sup>
- 2 zakjes cajunkruiden
- 2x tortilla's <sup>1</sup>
- 2x gebakken uitjes <sup>1</sup>

### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 5el mayonaise <sup>3</sup>
- 1tl mosterd <sup>10</sup>
- zout
- suiker
- azijn

### KOOKGEREI

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp

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

### KOOKTIP

Met dit recept maak je 4 porties.

### ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

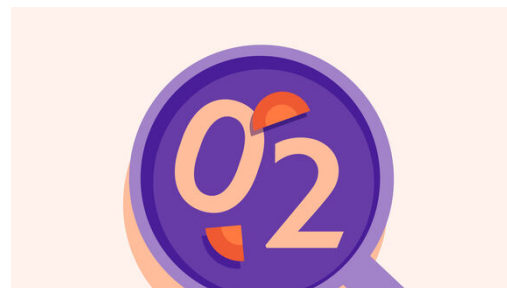
### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 701kcal, vet 30.0g, koolhydraten 74.8g, eiwit 27.8g



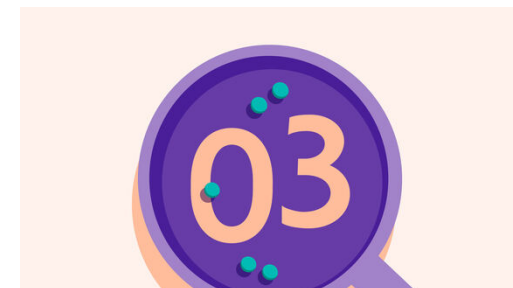
#### 1. Slaw maken

Snij de **rode kool** in dunne repen. Schil of schrob de **wortels** en rasp grof. Klop een **dressing** van 2el mayonaise, 1tl (Dijon) mosterd, 1el witte azijn en een flinke snuf zout en suiker. Kneed de **dressing** ca. 1min door de **groente** en zet opzij.



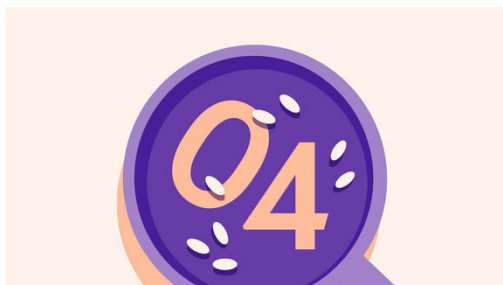
#### 2. Vlees opwarmen

Verhit een kleine, droge kookpan op laag tot middelhoog vuur. Verwarm het **vlees** met de **helft van de kruidenmix**, 1-2el water en 2tl azijn ca. 5min.



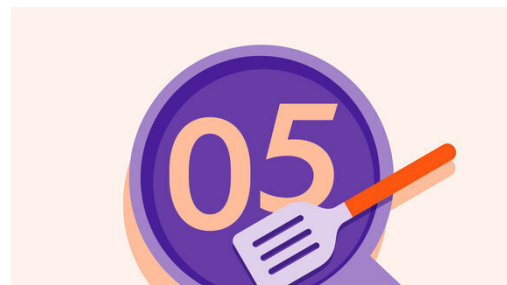
#### 3. Saus maken

Maak een dunne **saus** van de **rest van de kruidenmix**, 3el mayonaise en 1el water.



#### 4. Tortilla's opwarmen

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en warm de **tortilla's** om de beurt op in ca. 15sec per kant (zie ook **stap 6**).



#### 5. Afmaken en serveren

Beleg de **tortilla's** met de **slaw** en het **vlees**, druppel de **saus** erover en rol de **wraps** op. Garneer met de **gebakken uitjes** en geef evt. overgebleven **slaw** erbij.



#### 6. Zo gepiept

Wil je wat tijd en werk besparen? Verwarm je tortilla's dan in de magnetron. Stapel steeds 4 tortilla's op elkaar op een bord, leg er wat vochtig keukenpapier op en verwarm 20sec op 600 watt.