

DINNERLY



Wraps met roerei en kastanjechampignons met knapperige wortelsalade



ca. 30min



2 personen

Gerechten als deze staan in de VS bekend als ontbijtburrito's. Maar waarom eigenlijk? Roerei smaakt ook hartstikke goed als lunch of avondeten (en stiekem natuurlijk ook als midnightsnack). In dit recept wordt het roerei samen met champignons, knapperige wortelslierten en verse babyspinazie in warme wraps gerold. Perfect voor in de avond, ochtend, middag, of nacht!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g kastanjechampignons
- 1 wortel
- 2 eieren³
- 1 zakje sriracha
- 1x wraps¹
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el mayonaise³
- 1tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- grote koekenpan
- dunschiller
- garde

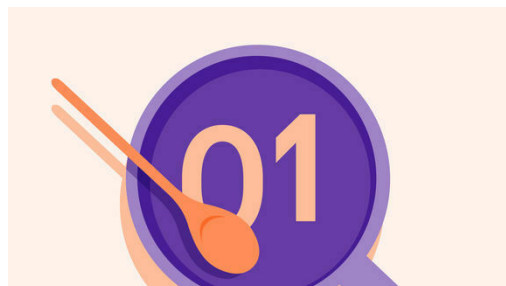
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

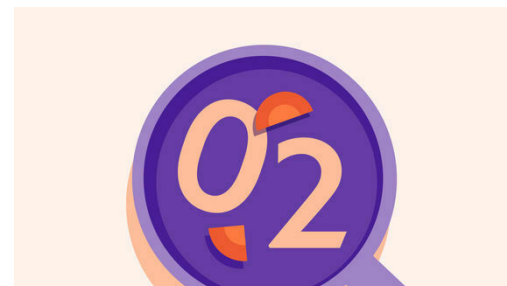
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 614kcal, vet 34.1g, koolhydraten 57.1g, eiwit 18.7g



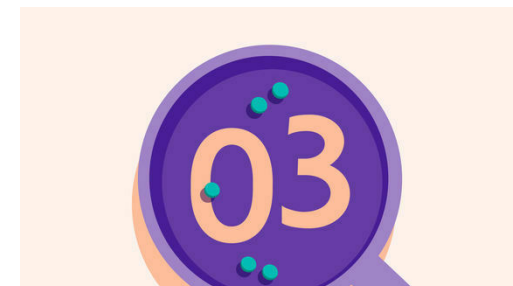
1. Champignons bakken

Borstel evt. de **champignons** en snij ze in dunne plakjes. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **champignons**, de knoflook en een snuf zout 5-7min. Voeg 1el azijn toe en laat zachtjes koken tot het vocht verdampt is. Kruid met peper en zout.



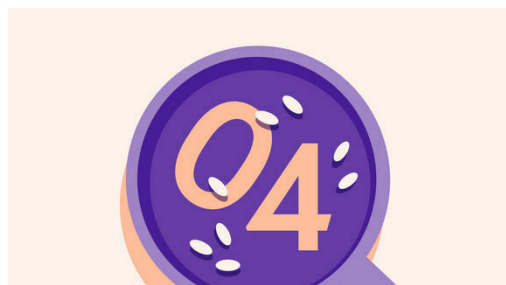
2. Wortelsalade maken

Schrob of schil de **wortel**. Gebruik een dunschiller (of kaasschaaf) om er lange slierten van te snijden. Roer 1el azijn en 1tl honing door elkaar. Meng dit met de **wortel** en kruid met peper en zout.



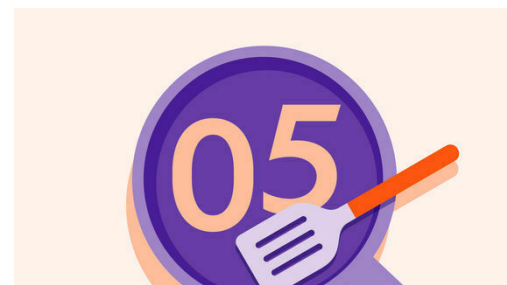
3. Roerei bakken

Klop de **eieren** los met een garde en kruid met peper en zout. Schenk ze bij de **champignons** in de pan en bak ze al roerende in 2-3min gaar. Meng de **srirachasaus** met 3el mayonaise.



4. Wraps opwarmen

Haal het **roerei** uit de pan en zet afgedekt opzij. Veeg de pan schoon en verhit 'm opnieuw op middelhoog vuur, dit keer zonder olie. Verwarm de **wraps** één voor één 1-2min.



5. Afmaken en serveren

Bestrijk elke **wrap** met de **srirachamayonaise** en beleg met **spinazie**, **wortelsalade** en **roerei**. Vouw de zijkanten over de vulling, rol de **wraps** op en serveer.



6. Mag 't nog sneller?

Je kunt wraps ook heel eenvoudig en snel in de magnetron opwarmen. Stapel vier wraps op elkaar op een bord, bedek ze met een vochtig stuk keukenpapier en verwarm ze ca. 20sec.