

DINNERLY



V2: Tortilla's met vegan teriyaki-balletjes met coleslaw en Thaise basilicum



ca. 25min



2 personen

Vandaag rollen we ons eten bij elkaar! Eerst rol je vegan gehaktballetjes in je handen en dan rol de tortilla's op je bord. De vegan gehaktballetjes kruid je met ui, teriyakisaus en heerlijke Thaise basilicum – een bijzonder kruid met smaken van anijs en munt. Die heerlijke aroma's vul je aan met een frisse, knapperige coleslaw. Dat wordt smullen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 wortel
- 200g wittekoolreepjes
- 10g verse Thaise basilicum
- 1 ui
- 200g vegan gehakt ⁶
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 1x tortilla's ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 3½el vegan mayonaise
- 1tl mosterd ¹⁰
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- 2 middelgrote koekenpannen
- keukenrasp

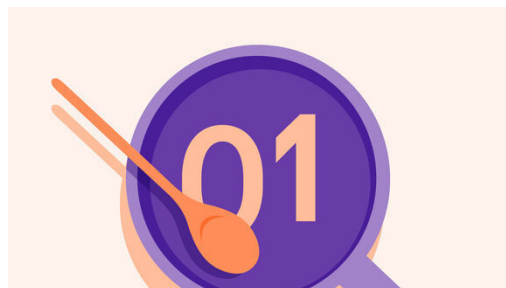
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

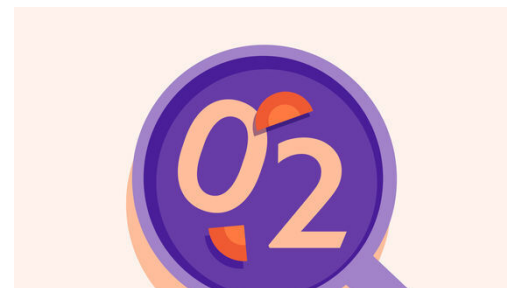
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 746kcal, vet 34.0g, koolhydraten 78.5g, eiwit 24.4g



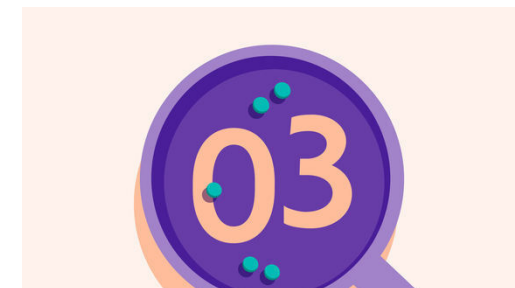
1. Coleslaw maken

Klop een **dressing** van 2el mayonaise, 1el azijn, 1tl suiker en 1tl zout. Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. Meng de **wortel** met de **kool** en de **dressing**. Knead stevig tot de **kool** zachter is. Zet opzij tot het serveren.



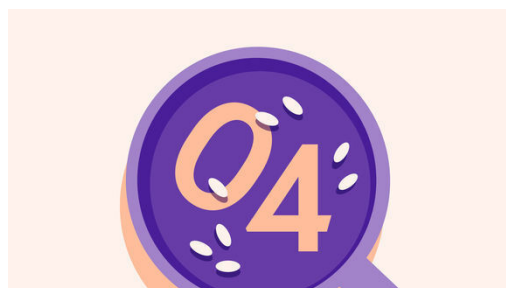
2. Vegan gehakt kruiden

Pluk de **blaadjes** van de **basilicum** en hou deze apart. Hak de **steeltjes** fijn. Pel de **ui** en snipper fijn. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers fijn. Meng het **vegan gehakt** met de **basilicumsteeltjes**, de **ui**, de ½ van de **teriyakisaus**, de knoflook, 1tl mosterd en ½tl zout en kneed goed door.



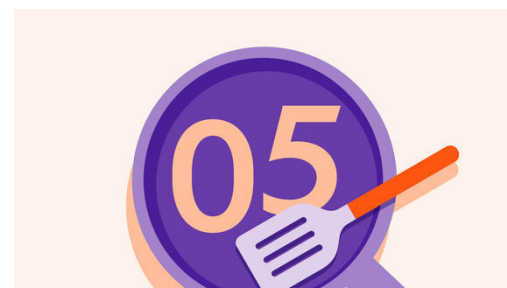
3. Gehaktballetjes bakken

Rol met vochtige handen **ca. 8 balletjes** van het **vegan gehaktmengsel**. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **vegan gehaktballetjes** in 3-5min rondom goudbruin en gaar.



4. Tortilla's opwarmen

Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en verwarm **4 tortilla's** om de beurt 15-20sec per kant (zie ook **stap 6**). Wikkel de **tortilla's** in een keukenhanddoek om ze warm te houden.



5. Afmaken en serveren

Knijs de **coleslaw** een beetje uit zodat overtollig vocht kan wegglopen. Bestrijk de **tortilla's** elk met ½tl mayonaise en bedruppel met de **rest van de teriyakisaus**. Beleg de **tortilla's** met de **coleslaw** en de **vegan gehaktballetjes** en garneer met de **basilicumblaadjes**. Vouw twee kanten van de **tortilla's** naar binnen en rol ze op. Serveer met de overgebleven **coleslaw**.



6. Sneller warm

Als je niet met een tweede koekenpan in de weer wilt zijn, kun je de tortilla's ook in de magnetron opwarmen. Stapel ze op elkaar op een bord, bedek met een vochtig stuk keukenpapier en verwarm 35-40sec op 800W.