



Wraps met vegan vissticks

met paprika en romige korianderslaw



ca. 25min



2 personen

De geur van gebakken vissticks roept onmiddellijk jeugdherinneringen op, nietwaar? Vandaag hebben we een vegan versie die minstens zo lekker is als het origineel - onze knapperige vegan vissticks stappen in het huwelijksbootje met pittig gekruide gebakken paprika en knapperige rode koolsla met koriandercrème.

Wat je van ons krijgt

- 10g verse koriander
- 1 onbehandelde limoen
- 2 zakjes sriracha
- 200g rodekoolreepjes
- 1 rode ui
- 1 paprika
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1x tortilla's ¹
- 1x vegan vissticks ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- 3el vegan mayonaise
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote koekenpannen

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

Kooktip

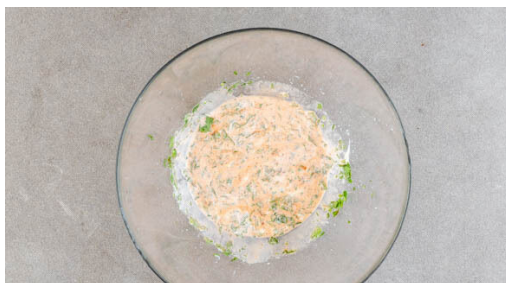
Je kunt de overgebleven tortilla's invriezen of er chips van maken. Snijd de tortilla's in driehoekjes, hussel om met olie en zout en bak in ca. 8min op 180°C (160°C hetelucht) knapperig.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 798kcal, vet 42.1g, koolhydraten 80.2g, eiwit 20.1g



1. Koriandercrème maken

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Halveer de **limoen**. Pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **gehakte koriander** met het **limoensap**, de **sriracha-saus**, 3el vegan mayonaise en een flinke snuf zout.



2. Slaw maken

Doe de **rodekoolreepjes** in een kom en voeg de **koriandercrème** toe. Kneed met je handen of een vork goed door elkaar, proef en breng verder op smaak met peper en zout.



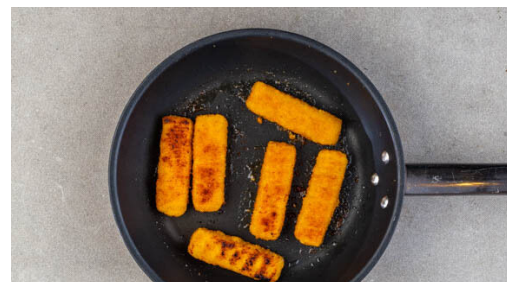
3. Groenten bakken

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met ½el plantaardige olie. Voeg de **ui** en **paprika** toe met een flinke snuf zout en bak 6-8min tot ze zacht worden. Roer de **kruidenmix** erdoorheen en neem de pan van het vuur.



4. Tortillas opwarmen

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en warm **4 tortilla's** om de beurt op in ca. 15sec per kant. Haal uit de pan en zet opzij. Als alternatief kun je ook **4 tortilla's** op elkaar stapelen en ze 25-30sec verwarmen in de magnetron op 800W.



5. Vegan vissticks bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **vegan vissticks** tot ze goudbruin zijn aan de onderkant. Draai vervolgens om en bak verder tot ze rondom gebruid en knapperig zijn.



6. Tortilla's beleggen

Beleg de **tortilla's** naar voorkeur met de **korianderslaw**, de **groenten** en de **vegan vissticks**. Vouw 2 zijdes naar binnen en rol ze op. Serveer met de **limoenpartjes**.