



Avocadowraps met halloumi

en romige wortelslaw



ca. 20min



2 personen

Eten doe je wat ons betreft ook met je ogen. Daarom voegen we het liefst zoveel mogelijk kleur toe aan een gerecht. Met deze kleurrijke wraps is dat zeker gelukt. En dat niet alleen, deze wraps zijn gevuld met ingrediënten die niet alleen heel lekker smaken, maar ook supergezond zijn. Denk aan gegrilde halloumi met een kruidige BBQ-saus, eiwitrijke avocado en flink wat vitamines dankzij de wortelslaw.

Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes Zaanse mayonaise ^{3,10}
- 1 bosui
- 1x gekleurde wortelreepjes
- 1 avocado
- 1x halloumi ⁷
- 1x wraps ¹
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- grote grillpan of koekenpan
- aluminiumfolie

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1044kcal, vet 66.9g, koolhydraten 67.3g, eiwit 38.4g



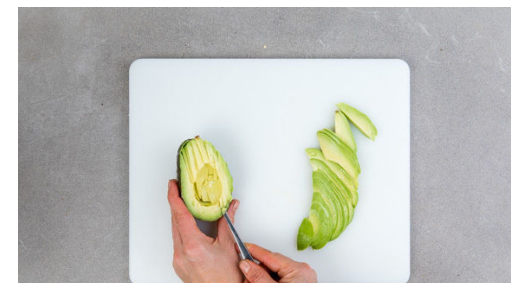
1. Dressing maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Meng de **mayonaise** in een kommetje met 1el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout en peper.



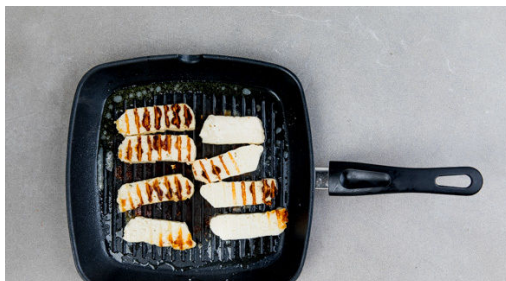
2. Slaw maken

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **wortelreepjes** in een grote kom met de **bosui** en de **dressing**. Proef en breng de **slaw** op smaak met peper en zout. Zet de **slaw** opzij tot stap 6.



3. Avocado snijden

Snijd de **avocado** rondom in, draai de helften open en wrik de pit eruit. Snijd het **vruchtvlees** in dunne plakjes en lepel het uit de schil.



4. Halloumi bakken

Snijd de **halloumi** in de lengte in dikke plakken. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of grillpan op middelhoog vuur en bak de **halloumi** in 2-3min per zijde goudbruin en een beetje knapperig.



5. Wraps opwarmen

Wikkel **4 wraps** in aluminiumfolie en warm ze in 2-3min in de oven op. Bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept of maak er tortillachipjes van.



6. Serveren

Bestrijk de **wraps** met de **BBQ-saus**. Verdeel er wat van de **wortelslaw** over en beleg de wraps met **avocado** en **halloumi**. Serveer de **wraps** met de **rest van de slaw**.