



Wraps met Pekingvarkensvlees

en rauwkost met hoisindrizzle



ca. 25min



2 personen

Pekingseend is niet alleen een van de oudste recepten uit de Chinese keuken, het is ook een van de bekendste. Reden genoeg voor onze chef Martina om er haar eigen variant op te maken. Klassieke ingrediënten als hoisinsaus en bosui besloot ze te behouden, maar ze doet er stukjes varkensvlees bij die Pekingstijl-getrouw op een wrap geserveerd worden, die je verder belegt met ijsbergsla, pinda's en komkommer voor extra veel smaak.

Wat je van ons krijgt

- 2 varkenslapjes
- 1 zakje Chinese vijfkruidenmix
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 minikomkommer
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 1 krop ijsbergsla
- 1 bosui
- 1x wraps ¹
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 10g verse knoflookbieslook
- 1 rode chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- honing of suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- aluminiumfolie

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

Kooktip

Van overgebleven wraps kun je zelf tortillachips maken! Snij ze in driehoeken, meng er olijfolie en zout doorheen en bak ze ca. 8min op 200°C (180°C hetelucht) in de oven.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 699kcal, vet 29.2g, koolhydraten 67.6g, eiwit 41.8g



1. Vlees marineren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snijd het in hapklare stukjes. Meng het **vlees** met de **helft van de Chinese vijfkruidenmix**. Meng de **hoisinsaus** met 2el water.



4. Vlees en wraps bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Roerbak het **vlees** met een snuf zout in 6-8min gaar en goudbruin. Wikkel **4 wraps** in aluminiumfolie en warm ze in 3-4min in de oven op **(zie kooktip, links)**.



2. Komkommer snijden

Snijd de **komkommer** in heel dunne, vingerlange staafjes. Meng de **komkommer** met de **sesamololie** en een snuf zout.



5. Ingrediënten voorbereiden

Maak een **dressing** van de **sojasaus**, 1el (lichte) azijn, 1el water en 1tl honing of suiker. Hak de **pinda's** grof. Snijd of knip de **knoflookbieslook** in ringetjes. Snijd de **chilipeper** in dunne ringetjes.



3. Sla snijden

Snijd de krop **sla** doormidden. Snijd **een helft** in dunne reepjes en bewaar de rest voor een ander recept. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



6. Salade maken

Meng de **slareepjes** in een grote kom met de **dressing**, **pinda's** en **bieslook**. Besmeer de **wraps** naar wens met de **hoisinsaus** en beleg ze met de **salade**, **komkommer** en het **vlees**. Bestrooi met de **bosui** en **chilipeper** naar wens.