

DINNERLY



Wraps met pikant koreaans gehakt met romige rodekoolsalade



20-30min



2 personen

Alleen al bij het zien van deze wraps gaan onze magen knorren. Zeg nou zelf: gehakt met pittige Koreaanse chilipasta, gebakken paksoi en romige rodekoolsalade op warme tortilla's.... dat klinkt toch gewoon heerlijk? Dus snel oprollen en smullen maar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g rodekoolreepjes
- 1x babypaksoi
- 1x Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 200g rundergehakt
- 10g runderbouillonpoeder
- 1x wraps ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el mayonaise ³
- 1tl honing of suiker
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- 2 middelgrote koekenpannen

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 772kcal, vet 45.5g, koolhydraten 58.5g, eiwit 29.1g



1. Rodekoolsalade maken

Maak een **dressing** van 3el mayonaise, 1el azijn, 1tl honing of suiker, 1/2tl peper en 1/2tl zout. Meng de **dressing** met de **rode kool** en kneed grondig door.



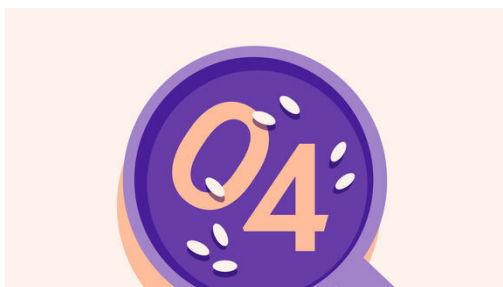
2. Paksoi snijden

Verwijder het harde uiteinde van de **paksoi**, snij 'm in vieren en dan in parten van ca. 2cm breed. Pel 1 teen knoflook en snij of pers fijn.



3. Gehakt bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **helft van de chilipasta** kort aan, voeg dan het **gehakt** toe en bak in 4-6min rul.



4. Groenten bakken

Voeg de **paksoi** en knoflook toe en bak 30sec-1min mee. Voeg dan de **helft van het bouillonpoeder** en 1-2el water toe en roer door. Laat het geheel 3-4min zachtjes koken, tot het meeste vocht verdampt is.



5. Tortilla's beleggen

Verhit een tweede koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. Verwarm de **tortilla's** na elkaar ca. 20sec per kant. Beleg elke **tortilla** met **gehakt**, **paksoi** en wat **rodekoolsalade**. Klap 'm dicht en rol 'm op. Serveer de **rest van de rodekoolsalade** naast de **tortilla's**.



6. Heb je een magnetron?

Als je wil kun je je tortilla's ook in de magnetron opwarmen. Stapel ze dan op elkaar, bedek ze met een vochtig stuk keukenpapier en verwarm ze ca. 20sec op 600W.