



Wraps met teriyaki-kip

en pittige kimchi met peer



ca. 25min



2 personen

Kimchi is een van de hoekstenen van de Koreaanse keuken. Het is zo belangrijk, dat de Koreaanse overheid een kapitaal heeft uitgegeven om een kimchi te ontwikkelen die mee kon naar het International Space Station, zodat Koreaanse astronauten zelfs in de ruimte van hun nationale ingrediënt konden genieten. Reden genoeg om kimchi eens uit te proberen, bijvoorbeeld in deze heerlijke wraps. Naar de sterren en daar voorbij!

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 kipfilet
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 1 peer
- 1 potje kimchi van Oh Na Mi Kimchi
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1x wraps ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

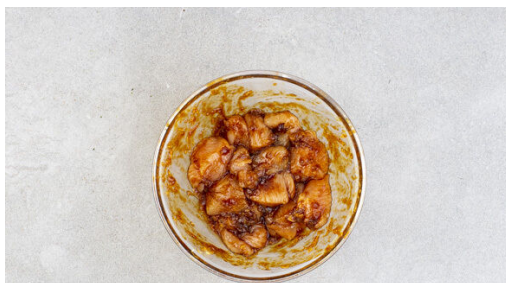
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 684kcal, vet 26.2g, koolhydraten 70.7g, eiwit 37.9g



1. Vlees kruiden

Schil de **gember**, pel de **knoflook** en rasp of hak **beide** apart van elkaar fijn. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snijd het in blokjes van ca. 2cm. Meng het **vlees** met de **helft van de teriyaki**, de **knoflook** en **3/4e van de gember**. Zet opzij tot stap 4.



4. Vlees bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **kipstukjes mét marinade** toe. Bak de **kip** in 5-7min gaar en rondom goudbruin. Breng op smaak met peper en zout.



2. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in dikke, lange plakken. Meng ze met de **kimchi**. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne, lange plakjes. Snijd de **bosui** in ringetjes.



5. Wraps opwarmen

Verhit de schoongemaakte pan op middelhoog vuur en verwarm de **wraps** stuk voor stuk in 15-30sec min per zijde. Meng 2el mayonaise met de **rest van de gember**, 1tl water en een snufje zout.



3. Kimchi en peer opwarmen

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **kimchi-peer** toe. Stoof 5-8min op matig vuur, de **peer** moet nog een bite hebben. Schep de **kimchi** en **peer** uit de pan en houd warm tot aan het serveren. Veeg de pan schoon.



6. Wraps vullen

Beleg de **wraps** met de **kip**, **kimchi-peer** en **komkommer**. Besprenkel met de **sous** en bestrooi met de **bosui**.