



## V3: Bio-kiptortilla's met teriyakisaus

met wortelsalade en pinda's



20-30min



2 personen

Wij zijn dol op tortilla's en vullen ze graag met van alles en nog wat. Vandaag gaan we voor Aziatische fusie, met malse kipfilet, die we marineren in een saus van teriyaki en madraskruiden. Je vult de tortilla's verder met een knapperige salade van wortel en komkommer. En als finishing touch strooi je er een handje gezouten pinda's over.

### Wat je van ons krijgt

- 2 biologische kipfilets
- 50ml teriyakisaus <sup>1,6</sup>
- 1 zakje madraskruiden <sup>10</sup>
- 2 wortels
- 1 bosui
- 1 komkommer
- 1x tortilla's <sup>1</sup>
- 25g gezouten pinda's <sup>5</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise <sup>3</sup>
- peper en zout

### Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- keukenrasp
- aluminiumfolie

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

### Kooktip

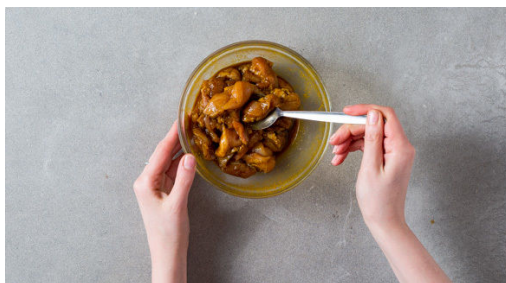
Van overgebleven tortilla's kun je zelf tortillachips maken! Snijd ze in driehoeken, meng er olijfolie en zout doorheen en bak ze ca. 8min op 180°C (160°C hetelucht) in de oven.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 753kcal, vet 24.2g, koolhydraten 69.8g, eiwit 12.8g



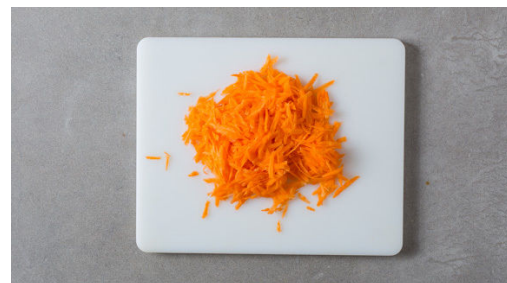
#### 1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Dep de **kipfilets** droog en snijd ze in plakken van ca. 1cm dik. Meng met de **teriyakisaus** en de **madraskruiden** en zet opzij.



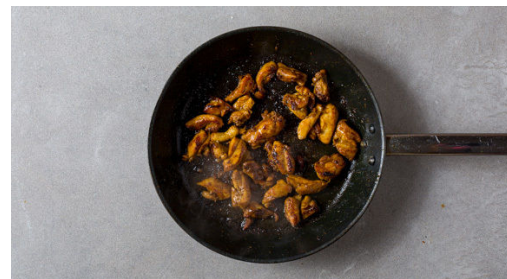
#### 4. Salade mengen

Meng de **wortelrasp** met de **helft van de bosui** en 2el mayonaise en breng de **salade** op smaak met een flinke snuf peper en zout.



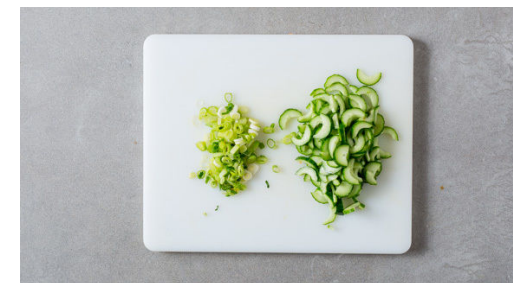
#### 2. Wortel raspen

Schil of schrob de **wortels** en rasp ze grof.



#### 5. Kip braden

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur en braad de **kip** in 3-4min per kant gaar en goudbruin.



#### 3. Groenten snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



#### 6. Tortilla's opwarmen

Wikkel de **tortilla's** in aluminiumfolie en warm ze in 3-4min op in de oven. Beleg de **tortilla's** naar smaak met de **wortelsalade**, **komkommer** en **kip**. Garneer met de **pinda's** en de **rest van de bosui**, rol op en serveer.