

DINNERLY



V1: Tortilla's met pikant Koreaans gehakt met romige rodekoolsalade



20-30min



2 personen

Alleen al bij het zien van deze tortilla's 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

- 1 rode kool
- 1x babypaksoi
- 1x Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 250g rundergehakt
- 10g runderbouillonpoeder
- 1x tortilla's 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

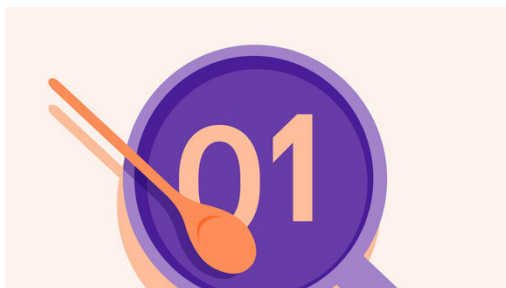
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

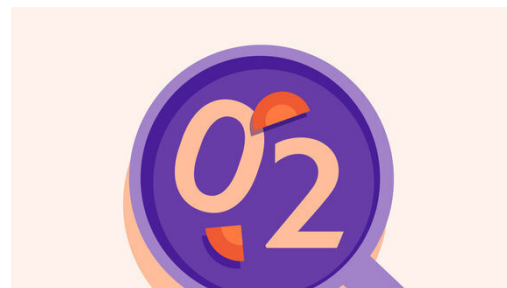
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 852kcal, vet 49.8g, koolhydraten 62.4g, eiwit 35.0g



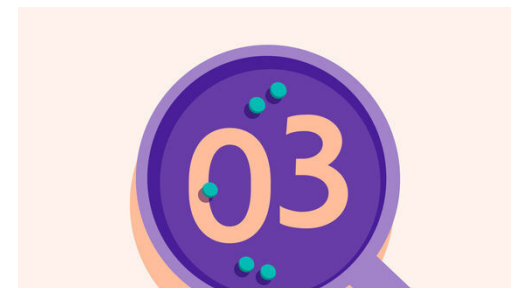
1. Rodekoolsalade maken

Maak een **dressing** van 3el mayonaise, 1el azijn, 1tl honing of suiker, ½tl peper en ½tl zout. Halveer de **rode kool**, verwijder de harde kern en snij **één helft** in dunne reepjes. De **andere helft** gebruiken we in dit recept niet. Meng de **dressing** met de **rode kool** en kneed grondig door.



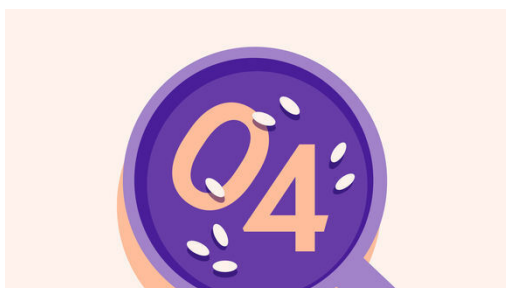
2. Paksoi snijden

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



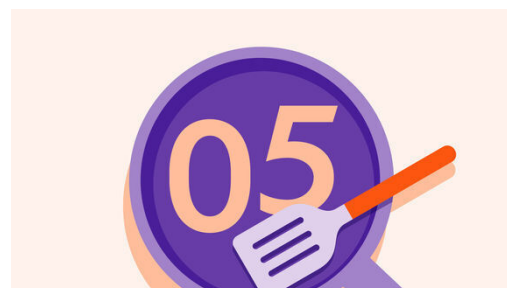
3. Vlees bakken

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. Groente 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 middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en verwarm **4 tortilla's** om de beurt 15-20sec 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.