

DINNERLY



V3: Wraps met Koreaans varkensgehakt met romige rodekoolsalade



20-30min



2 personen

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

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g rodekoolreepjes
- 1x babypaksoi
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje 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 764kcal, vet 43.3g, koolhydraten 55.0g, eiwit 35.9g



1. Rodekoolsalade maken

Maak een **dressing** van 3el mayonaise, 1el azijn, 1tl honing of suiker en ½tl peper en zout. Meng de **dressing** met de **rode kool**. Kneed stevig tot de **kool** zachter is.



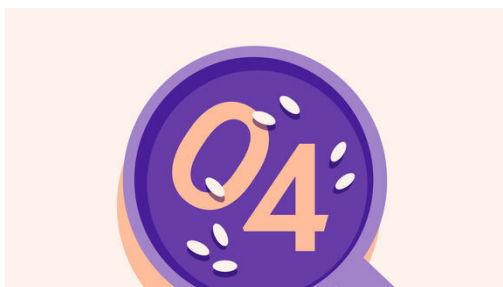
2. Paksoi snijden

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 op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. 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. Roer de **helft van het bouillonpoeder** en 1-2el water door de pan. 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 de **tortilla's** met **gehakt**, de **paksoi** en wat **rodekoolsalade**. Vouw ze dicht en rol op. Serveer met de **overige rodekoolsalade**.



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.