



Wraps met Aziatische biefreepjes

en paprika met tamarindemayo



ca. 20min



2 personen

De tamarinde groeit in een peulvormige scheut aan hoge bomen in tropische regio's over de hele wereld. Van India tot Zuid-Amerika! De pasta die je van de tamarinde kunt maken, wordt daar onder meer in snoep, limonades en sauzen verwerkt. Wij verwelkomen de tamarinde als smaakmaker voor onze mayodip. Probeer hem als topping op deze wraps met gekruide biefreepjes!

Wat je van ons krijgt

- 1x biefreepjes
- 5g Chinese 5-kruidentmix
- 1 krop ijsbergsla
- 1 rode paprika
- 1 sjalotje
- 1x wraps¹
- 1 zakje tamarindepasta
- 2 sachets mayonaise^{3,10}
- 10g verse bieslook

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- aluminiumfolie
- bakplaat of ovenrooster

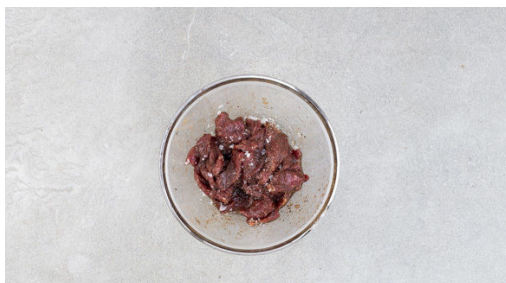
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

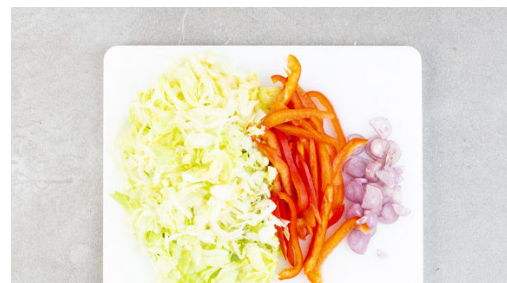
Voedingswaarde per portie

calorieën 671kcal, vet 32.1g, koolhydraten 55.9g, eiwit 34.9g



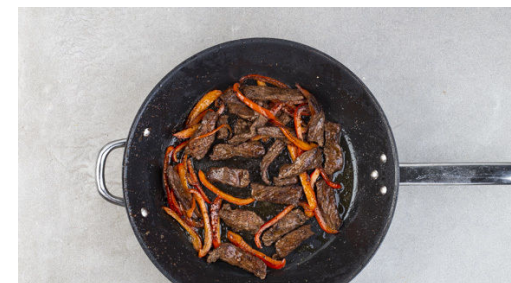
1. Vlees marineren

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de **biefreepjes** met de **helft van de Chinese 5-kruiden**, 1tl plantaardige olie en een flinke snuf zout. Zet opzij voor stap 3.



2. Groenten snijden

Snijd de **krop sla** doormidden en vervolgens in de breedte in smalle reepjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in smalle reepjes. Pel en snijd het **sjalotje** in ringetjes.



3. Vlees bakken

Verhit 1tl plantaardige olie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **paprika** 1-2min. Voeg dan de **biefreepjes** toe en bak 2-3min mee tot ze net gaar zijn. Houd het **vlees** en de **paprika** warm.



4. Tortilla's bakken

Wikkel **4 wraps** in aluminiumfolie en warm ze in 2-3min in de oven op. Bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept.



5. Saus maken

Meng de **helft van de tamarindepasta** met de **mayonaise** en een snuf zout. Roer er dan 1-2tl water door zodat een lopende **sous** ontstaat.



6. Kruiden snijden

Snijd of knip de **bieslook** in kleinere sprietjes. Beleg de **wraps** met wat **sla**, **paprika**, **biefreepjes**, **sjalottringetjes** en **bieslook**. Besprenkel met de **sous** en rol de **wraps** op.