



Boterslawraps met srirachagehakt

en kazige saus plus aardappelwedges



20-30min



2 personen

Deze hit is gebaseerd op een klassieker van een American Bar-menu: Buffalo-kip met kaasdip. De naam heeft het gerecht te danken aan de locatie waar het in 1939 voor het eerst werd geserveerd: Buffalo. Wij maakten een vrije interpretatie van dit gerecht door slabladeren te vullen met srirachagehakt en te serveren met aardappelpartjes. De kazige yoghurtsaus tempert de pit een beetje.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 bosje radijsjes
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1x varkensgehakt
- 1 sachet srirachasaus
- 5g verse dille
- 1 beker yoghurt ⁷
- 1x witte kaas ⁷
- 1 krop botersla

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- (plantaardige) boter

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- kleine koekenpan
- staafmixer

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

Kooktip

Zien de radijsblaadjes er nog mooi groen en mals uit? Was ze dan grondig, dep droog en verwerk de blaadjes in de salade.

Allergenen

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 696kcal, vet 45.9g, koolhydraten 36.7g, eiwit 29.0g



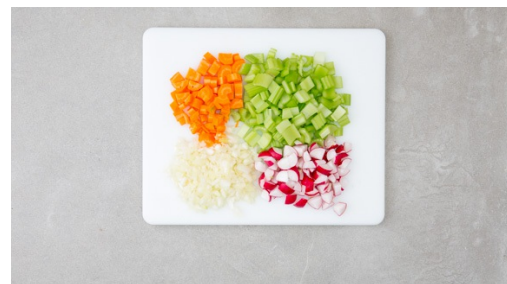
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil de **helft van aardappels** in partjes en leg op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olijfolie, 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak. Rooster de **aardappels** in 20-25min gaar en tot ze goudbruine randjes hebben. Bewaar de **rest van de aardappels** voor een ander recept.



4. Varkensgehakt meebakken

Voeg dan het **gehakt** aan de koekenpan en bak ca. 5min mee het vlees rul en bruin is. Breng op smaak met 1/4-1/2tl zout en een snuf peper.



2. Groenten voorbereiden

Pel en hak de **ui** fijn. Schil en snijd de **wortel** in blokjes. Snijd ook de **radijsjes** en **bleekselderij** in kleine blokjes (**zie kooktip, links**).



5. Saus maken

Smelt 1-2el (plantaardige) boter in een kleine koekenpan. Roer de **sriracha** erdoor en schenk dan de **saus** bij het **gehakt** in de pan. Bak al roerend 1min.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **3/4e van de wortel** en **3/4e van de bleekselderij** met een snuf zout toe en roerbak 5-8min. Doe de **rest van de gesneden groenten** in een kom en zet opzij.



6. Serveren

Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Doe de **helft van de yoghurt** met de **kaas** en **1/3e van dille** in een hoge (maat)beker en pureer glad. Pluk de **slabladeren** en vul ze met het **gehakt** en de **groenten**. Besprenkel met de **yoghurtsaus** en bestrooi met de **rest van de dille**. Serveer de **wraps** met de **aardappeltjes** en de **rest van de saus**.