



Pittige Koreaanse slawwraps

met rundergehakt en ingemaakte bietjes



ca. 20min



2 personen

Snel, spicy en superlekker. Anders kunnen we deze slawwraps met pittig rundergehakt niet omschrijven. Door Koreaanse chilipasta te gebruiken, wordt het gehakt niet alleen heel smaakvol, het geeft het ook meteen een Aziatische twist. Dat wordt ook nog eens versterkt door het gehakt te serveren met zoetzure bietjes en het te toppen met bosui en sesam. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje rijstwijnazijn
- 1 rode biet
- 1 ui
- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 1 appel
- 1x rundergehakt
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1 bosui
- 1 krop ijsbergsla
- 1 sachet sesamololie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- zeef

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

Kooktip

Gebruik handschoenen of was de handen direct na de bereiding.

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 638kcal, vet 38.7g, koolhydraten 33.3g, eiwit 34.8g



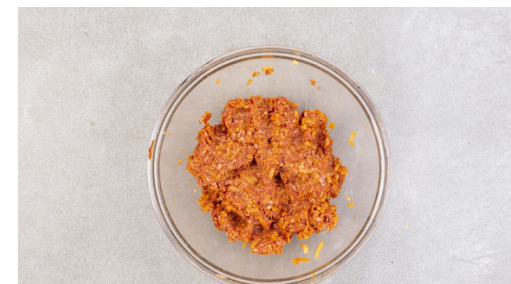
1. Pickle maken

Meng de **rijstwijnazijn** in een kom met 1/2tl suiker en een snuf zout. Schil de **biet** en snijd hem in kleine blokjes (**zie tip, links**). Roer ze door het **azijnmengsel** en zet opzij tot het serveren.



2. Groenten snijden

Pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **gember** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **appel** tot op het klokhuis grof.



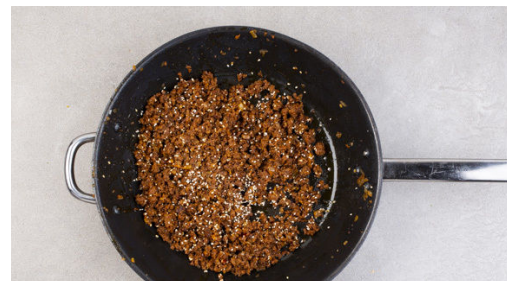
3. Vlees mengen

Meng het **rundergehakt** in een kom met de **chilipasta**, **appel**, **knoflook** en **gember**.



4. Ui bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **ui** met een snuf zout in 2min zacht.



5. Vlees bakken

Voeg het **gehaktmengsel** aan de pan toe en bak 5-6min mee tot het vlees rul en bruin is. Breng het op smaak met peper en zout en roer de **helft van de sesam** door het **gehakt**.



6. Slabladeren vullen

Snijd de **bosui** in dunne ringen en giet de **bietenpickle** af. Pluk **6 slabladeren** van de krop en vul ze dan met het **gehakt** en de **pickle**. Garneer met de **bosui** en de **rest van de sesam** en besprenkel met de **sesamololie** naar wens.