



Slawraps met srirachagehakt

en aardappelwedges met kaassaus



20-30min



2 personen

Deze maaltijd is gebaseerd op een Amerikaanse barmenu klassieker: buffalo wings met blauwekaasdip. 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 kazenige 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 rund- en varkensgehakt
- 1 zakje srirachaus
- 10g verse dille
- 1 kuipje yoghurt 7
- 1x witte kaas 7
- 1 krop ijsbergsla

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- (plantaardige) boter

Kookgerei

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

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 749kcal, vet 48.2g, koolhydraten 44.0g, eiwit 34.8g



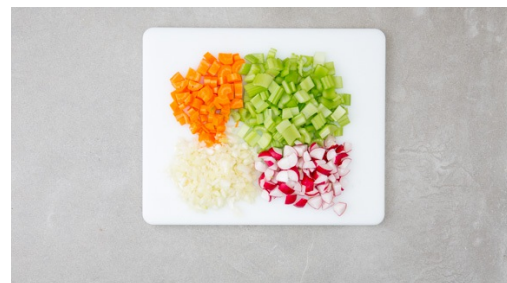
1. Aardappels roosteren

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



4. Varkensgehakt meebakken

Voeg het **gehakt** aan de koekenpan toe en bak ca. 5min mee tot het **vlees** rul en bruin is. Breng op smaak met 1/4tl 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 tip, links**).



5. Saus maken

Smelt 1-2el (plantaardige) boter in een kleine koekenpan. Roer de **sriracha** erdoor en schenk de **sous** 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 **gehaktmengsel** 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**.