



Wraps met Peking-varkensvlees

en rauwkost met hoisindrizzle



ca. 25min



2 personen

Peking-eend is niet alleen een van de oudste recepten uit de Chinese keuken, het is ook een van de bekendste. Reden genoeg dus voor chef Martina om er haar eigen variant op te maken. Klassieke ingrediënten als hoisinsaus en bosui besloot ze te behouden, maar ze serveert de stukjes varkensvlees Pekingstijl-getrouw op een wrap die je verder belegt met ijsbergsla, pinda's en komkommer voor extra veel smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1x varkensstukjes
- 1 zakje Chinese 5-kruiden
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 komkommer
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 1 bosui
- 1 krop ijsbergsla
- 1x wraps ¹
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje pinda's ⁵
- 10g verse knoflookbieslook
- 1 verse chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- honing of suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- aluminiumfolie

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

Kooktip

Het maken van de staafjes gaat het makkelijkste door de komkommer eerst doormidden te snijden. Snijd de helften dan in de lengte in dunne plakjes en vervolgens in reepjes.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 681kcal, vet 27.1g, koolhydraten 68.7g, eiwit 40.3g



1. Vlees marineren

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de **varkensstukjes** met de **helft van de Chinese 5-kruidenmix**. Meng de **hoisinsaus** met 2el water.



4. Vlees en wraps bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan en roerbak de **varkensstukjes** met een snuf zout in 6-8min gaar en goudbruin. Wikkel **4 wraps** in aluminiumfolie en warm ze in 3-4min in de oven op. Gebruik de **rest van de wraps** voor een ander recept.



2. Komkommer snijden

Snijd de **komkommer** in heel dunne, vingerlange staafjes (**zie tip, links**). Meng de **komkommer** met de **sesamolie** en een snuf zout.



5. Salade voorbereiden

Maak een **dressing** van de **sojasaus**, 1el azijn (liefst rijst- of wittewijnazijn), 1/2el suiker of honing en 1el water. Roer tot de suiker is opgelost. Hak de **pinda's** grof. Snijd of knip de **knoflookbieslook** in ringetjes. Snijd de **chilipeper** in dunne ringetjes.



3. Salade voorbereiden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Snijd de **krop sla** doormidden. Snijd **een helft** in dunne reepjes en bewaar de **rest** voor een ander recept.



6. Salade maken

Meng de **slareepjes** in een grote kom met de **dressing**, **pinda's** en **bieslook**. Besmeer de **wraps** met de **hoisinsaus** en beleg ze met de **salade**, **komkommer** en het **vlees**. Bestrooi met de **bosui** en **chilipeper** naar wens.