



Wraps met pekingkip

en hoisinsaus, paksoi en chilipeper



ca. 25min



2 personen

Vandaag serveer je een klassiek Aziatisch gerecht met een kleine fusion twist. Je hebt vast wel eens pekingeend op, dus houd die smaken in je achterhoofd. Wij vervangen de eend voor shredded kip en serveren het geheel in Mexicaanse wraps, in plaats van op Chinese flensjes. Voor extra groenten roerbak je er paksoi met knoflook en chilipeper bij.

Wat je van ons krijgt

- 3 kippendijfilets
- 2x babypaksoi
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 1x wraps ¹
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- zeef
- aluminiumfolie

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

Kooktip

Je kunt de wraps in stukjes snijden, met olie en een snuf zout en ca. 8min op 180°C bakken.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 697kcal, vet 29.9g, koolhydraten 59.4g, eiwit 47.0g



1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Dep de **kip** droog en leg het **vlees** op een bakplaat met bakpapier. Wrijf in met plantaardige olie en een flinke snuf zout en peper. Rooster in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



4. Chilipeper bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie en de **sesamolie**. Bak de **knoflook** en **2/3e van de chilipeper** (of meer als je van pittig houdt) ca. 1min. Voeg de **paksoi** toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Wikkel **4 wraps** in aluminiumfolie en warm ze in 2-3min op in de oven.



2. Groenten snijden

Kook 1L water in een waterkoker. Snijd de **paksoi** in de lengte in vieren. Snijd de **minikomkommer** in de lengte door en dan in staafjes. Snijd de **bosui** in schuine ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in ringetjes.



5. Kip shredden

Scheur de **kip** met twee vorken in reepjes en meng met de **hoisinsaus**.



3. Paksoi blancheren

Doe de **paksoi** in een middelgrote kookpan en schenk er het gekookte water over. Kook 1-2min en giet dan af.



6. Wraps vullen

Vul de **wraps** met de **kip**, **komkommer** en **bosui** en vouw ze op. Serveer met de **paksoi**.