

MARLEY SPOON



Mexicaanse kalkoenwraps

met chili-limoensaus en coleslaw



30-40min



2 personen

Pak je koffers in voor een reis naar Midden-Amerika! Ok, bijna dan. Je kunt in ieder geval kleurig servies op tafel zetten voor dit Mexicaanse feestmaal. Mexico heeft een van 's werelds rijkste Street Food-culturen en wij zijn vooral fan van die royaal belegde wraps. Onze interpretatie bestaat uit malse kalkoenreepjes, frisse chilisaus en een kraakverse coleslaw van rode kool en paarse wortel. Buen provecho!

Wat je van ons krijgt

- verse peterselie
- limoen
- Thais chilipepertje
- kalkoenfilet
- rode kool
- bakpoeder
- paarse wortel
- tarwetortilla's ¹
- yoghurt ⁷
- mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- meel ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- garde
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 920.0kcal, vet 44.2g, eiwit 44.4g, koolhydraten 78.8g



1. Slaw maken

Boen de **wortel** schoon en rasp grof. Verwijder de stronk van de **rode kool** en snijd in 3mm brede reepjes. Meng de **koolreepjes** met de **wortelrasp**, 1tl suiker, 2-3el azijn (bij voorkeur witte wijn) en een flinke snuf peper en zout door. Kneed een paar keer goed zodat de **kool** wat zachter wordt en zet opzij. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes grof.



4. Vlees door beslag halen

Verhit alvast een 2cm hoge laag plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. De olie is heet genoeg als deze begint te borrelen zodra je er een druppel van het **beslag** in laat vallen of een houten pollepel insteekt. Haal de **kalkoenrepen** door het **beslag**, zorg dat ze rondom met een laagje bedekt zijn.



2. Limoenmayo maken

Rasp de **limoenschil** fijn, halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Snijd het **chilipepertje** open, verwijder de zaadjes en hak fijn. Meng de **helft van de yoghurt** met de **mayonaise**, **1tl limoenrasp** en **1-2tl limoensap**. Voeg **chilipeper** naar wens toe (of gebruik om te garneren) en breng de **sous** op smaak met zout.



5. Vlees bakken

Voeg de **kalkoenreepjes** toe zodra de olie heet genoeg is en bak deze in 5-8min rondom goudbruin en knapperig. Haal de **kalkoenreepjes** uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken. Je kunt het **kalkoenvlees** in twee porties bakken.



3. Vlees voorbereiden

Roer 100g meel met 150ml water en **1tl bakpoeder** met een garde glad, net zo lang tot alle klontjes weg zijn. Breng het **beslag** op smaak met peper en zout. Snijd de **kalkoenfilet** in 1-2cm brede, vingerlange repen.



6. Wraps opwarmen

Verhit intussen een grote koekenpan op middelhoog vuur, haal de **tarwetortilla's** voorzichtig uit elkaar en warm ze per stuk in ca. 30sec in de pan op. Beleg de **wraps** met **slaw**, dan met de **kalkoenreepjes** en besprenkel met de **yoghurtsaus**. Bestrooi met **peterselie**. Rol de **wraps** op en serveer de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knippen.