



Mexicaanse wraps met kip

en rodekoolslaw met chili-limoensaus



30-40min



Voor 3-4 personen

Pak je koffers 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 streetfoodculturen en wij zijn vooral fan van goed gevulde wraps. Onze interpretatie bestaat uit gepaneerde malse kip, frisse limoensaus en een kraakverse slaw van rodekool en paarse wortel. Buen provecho!

Wat je van ons krijgt

- 3 paarze wortels
- 1x rodekoolreepjes
- 10g verse peterselie
- 1 limoen
- 1 vers chilipepertje
- 1 beker yoghurt ⁷
- 3 zakjes Zaanse mayonaise ^{3,6,9,10}
- 5g Rodriguez's Chili con Carne spice mix
- 1 zakje bakpoeder
- 2 kipfilets
- 1x wraps ¹

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- garde
- keukenrasp
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 822.0kcal, vet 38.6g, eiwit 38.6g, koolhydraten 72.4g



1. Slaw maken

Boen de **wortels** schoon en rasp ze grof. Meng de **koolreepjes** met de **wortelrasp**, 1tl suiker, 3el azijn (bij voorkeur witte wijn) en een flinke snuf peper en zout in een kom. Kneed goed zodat de **kool** wat zachter wordt en zet de **slaw** opzij. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes grof.



4. Vlees door beslag halen

Verhit vast een 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 er een houten pollepel insteekt. Haal de **kipreepjes** door het **beslag**, zorg dat ze rondom met een laagje bedekt zijn.



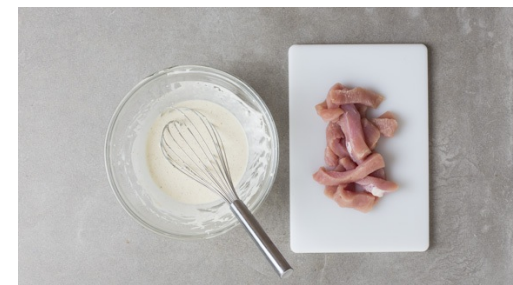
2. Limoenmayo maken

Rasp de **limoenschil** fijn, halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Snijd het **chilipepertje** doormidden, verwijder de zaadjes en hak het **pepertje** fijn. Meng de **helft van de yoghurt** met de **mayonaise**, **1tl limoenrasp**, **1el limoensap** en **chilipeper** naar wens. Breng de **saus** op smaak met zout.



5. Vlees bakken

Bak de **kipreepjes in het beslagjasje** zodra de olie heet genoeg is. Doe dat in delen en steeds 7-10min tot het **beslag** goudbruin is en het **vlees** gaar. Draai het **vlees** halverwege om. Schep uit de pan en leg de **kipreepjes** op een stuk keukenpapier om het vet op te vangen.



3. Beslag voorbereiden

Doe 200g bloem met 300ml lauwwarm water, de **chili con carne spice mix** en **2tl bakpoeder** in een kom en klop met een garde tot een **glad beslag**. Breng het **beslag** op smaak met peper en zout. Dep de **kipfilets** droog en snijd ze in brede, vingerlange repen.



6. Wraps opwarmen

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur. Haal de **wraps** uit de verpakking en warm ze per stuk in ca. 30sec op. Beleg de **wraps** met de **slaw** en **kip** en besprenkel met de **yoghurtsaus**. Bestrooi met de **gehakte peterselie**. Rol de **wraps** op en serveer ze met de **limoenpartjes** om erover uit te knijpen.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**