

---

## Aziatische slawraps

met rundvlees en srirachasaus



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- sesamolie <sup>11</sup>
- sriracha
- runderblokjes
- vermicelli
- mini-komkommer
- baby romanasla
- taugé
- teen knoflook
- ui
- wortelschijfjes
- sojasaus <sup>1,6</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

## Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- waterkoker
- zeef

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

### Allergenen

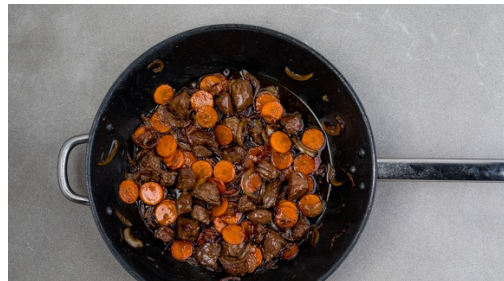
gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie



### 1. vlees marineren

Breng water in een waterkoker aan de kook voor de **noedels**. Pel en rasp de **knoflook** boven een kom fijn. Voeg de **sojasaus**, **1 zakje sesamolie**, 1el olie en 2el suiker of honing toe. Roer door en voeg het **rundvlees** toe. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Voeg de **ui** en **wortelschijfjes** aan de kom toe, roer door en laat **alles** ca. 10min staan.



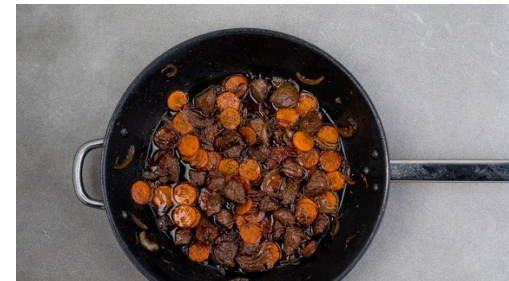
### 4. Vlees wokken

Verhit een wok of grote koekenpan op hoog vuur. Voeg 1el olie toe en laat goed heet worden. Voeg dan het **gemarineerde vlees** en de **groenten** met de **marinade** toe. Kook, zonder te roeren, 2min.



### 2. Wraps voorbereiden

Snijdt intussen de **mini-komkommer** in de lengte in 4 stukken en dan in 1cm brede stukjes. Hussel de **taugé** met de rest van de **sesamolie**, een snuf zout en peper door. Pluk de **buitenste bladeren** van de **babyromanasla** (dit zijn uiteindelijk de **wraps**). Hak het **binnenste** grof.



### 5. Roerbakken

Roer na 2min alles vlug door en herhaal dit roerbakken van het **vlees** en de **groenten** nog 2-3 keer totdat het **vlees** helemaal gaar is en de **groenten** beetgaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



### 3. Noedels weken

Doe de **noedels** in een hittebestendige kom en overgiet met het gekookte water. Laat 2-3min wellen, giet af in een zeef en spoel onder de koude kraan.



### 6. Wraps vullen

Vul de **slawraps** eerst met een beetje van de **noedels**, het **vlees**, de **gewokte groenten**, **komkommerstukjes**, **gehakte sla** en **taugé**. Tip: als je van pittig houdt, besprenkel je je **wraps** met een beetje **sriracha**.