
Aziatische slawraps

met rundvlees en srirachasaus



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- sesamolie ¹¹
- sriracha
- runderblokjes
- sojasaus ^{1,6}
- taugé
- wortelschijfjes
- ui
- teen knoflook
- babyromanasla
- mini-komkommer
- noedels

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

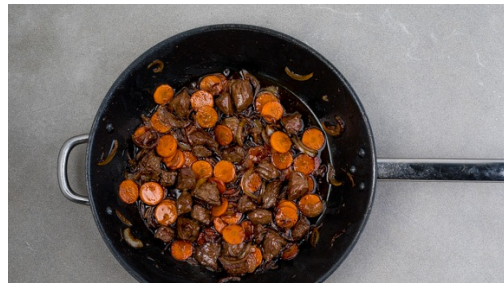
gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

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**, **2 zakjes 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.



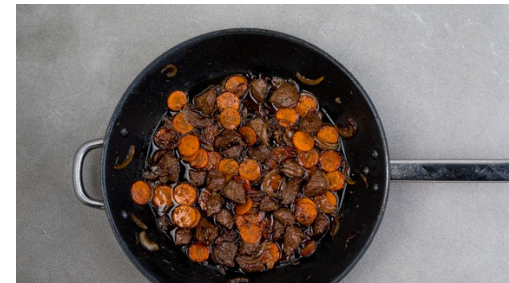
4. Vlees wokken

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 om. 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**.