Wrap met kip en kimchi



Ingrediënten

- 20 wraps
- 1,5 kg Greenway Filetstukjes “Just like chicken”
- 40 bladeren ijsbergsla
- 2 Chinese kolen (in reepjes)
- 3 komkommers (geschild,ontpit en in julienne gesneden)
- 1kg boontjes, beetgaar gekookt
- 250 g Sambal Oelek
- 5 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 30 g paprikapoeder
- 100 g gemberpuree
- 100 g rietsuiker
- 200 ml rijstazijn

Methode

1. Voor de kimchi: Maak een marinade met de sambal, knoflook, het paprikapoeder, de gember, de suiker en de azijn.
2. Meng de Chinese kool met de komkommer en de sojascheuten en meng er de marinade onder. Voeg de boontjes toe en plaats gedurende een half uurtje in

de koelkast.

3. Schep de groentjes voor gebruik uit de marinade en laat uitlekken (eventueel in een vergiet).
4. Voor de wrap: Warm de wrap gedurende een dertigtal seconden op in de magnetron.
5. Bak de vegan kipstukjes met wat vetstof en leg op elke wrap enkele kipstukjes.
6. Leg hierop de ijsbergsla en de kimchi. Werk eventueel af met koriander.
7. Vouw de onderste helft naar het midden en vervolgens de linker- en rechterhelft. Omwikkel met boterpapier.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be