

Wrap met 'smokey pulled pork' en koolsla



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

500 g Witte kool Ardo

500 g Wortelreepjes 3x3 Ardo

125 g Mix Smokey BBQ Ardo

300 g sla

800 g getrokken varkensvlees

100 g mayonaise

Citroensap

500 g ketchup

100 g krokante ajuin

50ml olijfolie

10 wraps

Bereidingswijze

1. Stoom de kool en wortelreepjes kort en laat terug afkoelen.
2. Meng met de mayonaise, het citroensap en kruid met peper en zout.
3. Roerbak het getrokken varkensvlees in de olijfolie en kruid met peper en zout.
4. Meng de ketchup met de Smokey BBQ mix.
5. Smeer een laagje smokey ketchup op de wraps.
6. Vul met getrokken varkensvlees, koolsla, krokante ajuin en sla
7. Rol op en snijd in 2 stukken

Allergenen

Mustard

Egg



We preserve nature's gifts