

Pulled Beef Wrap



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 240 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ingrediënten (voor 4 wraps):
- 300 g pulled beef (liefst op smaak gebracht met lichte BBQ-kruiden of een milde marinade)
- 4 grote wraps of tortilla's
- 1/2 komkommer, in dunne halve plakjes
- 1 oranje paprika, in reepjes
- 1 klein blikje maïs (uitgelekt)
- 75 g gemengde sla (bijv. rucola, ijsbergsla of jonge bladsla)
- 1 rode ui, in dunne ringen (optioneel)
- Verse koriander of peterselie (optioneel voor de afwerking)
- Voor de frisse yoghurtsaus:
- 4 el Griekse yoghurt
- 1 el mayonaise (voor extra romigheid, optioneel)
- Sap van 1/2 limoen

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Pulled Beef Wrap

Bereiding

- 1** Pulled beef opwarmen: u vindt het recept op deze receptenpagina. Verwarm het pulled beef in een pan op laag vuur. Voeg eventueel een scheutje bouillon of water toe om het lekker sappig te houden.
- 2** Saus bereiden:
Meng de yoghurt, limoensap, honing en eventueel mayonaise tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.
- 3** Wraps vullen:
Verdeel de sla over de wraps, gevolgd door de pulled beef, komkommer, paprika en maïs. Voeg eventueel wat rode ui toe voor extra pit.
- 4** Afmaken:
Lepel de frisse yoghurtsaus eroverheen en garneer met verse koriander of peterselie.

Serveren

Serveren: Rol de wraps op of vouw ze dubbel en geniet direct van deze frisse en smaakvolle maaltijd!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten