

Spicy thaise wraps

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 400g rundgehakt
- Een pak tortilla wraps
- 1 ui versnipperd
- 100 ml griekse yoghurt
- Pot thai green curry van Koh
- 1tl kerriekruiden
- ½ tl hot curry kruiden
- Beetje zout
- Zwarte peper

Bereidingswijze:

Super simpel en je moet echt van pittig houden maar ontzettend lekker voor de liefhebber! Let wel dit recept bevat weinig groente en is eigenlijk meer een snelle snack. Wat je ook nog kunt doen, je zou de wraps in schijfjes kunnen delen en deze met visite op tafel kunnen zetten tussen andere hapjes! Dit recept kun je overigens ook maken met kleine stukjes kip die je op dezelfde wijze marineert.

Kruid het gehakt met 1,5 tl kerriekruiden, 1 tl hot curry kruiden en een nipje zout en wat peper. Bak het gehakt rul en voeg daarna nog even de uisnippertjes toe. Bak de ui glazig mee.

Besmeer vervolgens de wraps met de creme fraiche/ griekse yoghurt en trek hier een mespunt Thai Green Curry overheen. Leg het gehaktmengsel over de streep curry in de wrap.

Oprollen en smullen maar!

Bereidingstijd:

20 min.

Keukentools: Mengkommetje, wokpan

Goed te combineren met: Komkommer salade